

Strudel z jabłkami i suszonymi figami



Składniki

Strudel z jabłkami i suszonymi figami

Ciasto

250 g mąki pszennej

70 g roztopionego masła

125 ml wody

1 jajko

sól

Farsz

1 puszka fig suszonych w zalewie VERA

200 g ugotowanych jabłek

50 g orzechów włoskich

30 g pistacji

30 g masła

40 g ciemnego cukru

2 jajka

cynamon do smaku

Sos Moscato

300 ml wina Moscato

70 g cukru

2 żółtka

10 g mąki ziemniaczanej

50 ml śmietany 30%

Wykonanie

Ciasto: Składniki na ciasto wyrabiać przez 10 min. Gdy będzie mieć gładką strukturę, przykryć i zostawić do odpoczynku. Ważne jest, żeby mogło odpoczywać jak najdłużej. Można je zrobić dzień wcześniej i zostawić w lodówce szczelnie owinięte folią, aby nie obeschło.

Farsz: Masło utrzeć z żółtkiem, cukrem i szczyptą soli, do tego wrzucić pokrojone i odsączone z zalewy suszone figi. Orzechy drobno pokroić. Jabłka w kawałkach ugotować i odsączyć. Białka utrzeć na sztywną pianę i połączyć z bakaliami i schłodzonymi jabłkami. Zimne ciasto rozwałkować na grubość ok. 3 mm. Nałożyć farsz, zawinąć, posmarować wierzch żółtkiem i posypać ciemnym cukrem. Żeby łatwiej zawinąć delikatne ciasto razem z farszem rozłóż je na lnianej, czystej ściereczce. Nie będzie kłopotu z przełożeniem go na blachę do pieczenia. Piec w 190 stopni C przez minut

Sos Moscato: Wino Moscato połączyć z resztą składników i podgrzewać wolno mieszając różgą, aż się zagotuje. Gotować ok. 3 min. Strudel podawać na ciepło razem z sosem.