



JERNEJ KITCHEN

BOŽIČNI ŠTRUDELJ

Božični štruDELj je prazničen, slasten in poln krasnih dobrot, kot so: jabolka, hruške, oreščki, suho sadje, čokolada in piškoti.

ZA	12	OSEB
PRIPRAVA	30	MINUT
PEČENJE:	50	MINUT
ČAS SKUPAJ:	1	URA 20 MINUT

BOŽIČNI ŠTRUDELJ

80 g mletih keksov Plazma

50 g sladkorja

začimbe: 1/2 žličke ingverja v prahu, 1/4 žličke pimenta v prahu, 1 žlička cimeta v prahu

100 g suhega sadja (marelice, slive, rozine)

80 ml ruma

120 g masla

1 mandarina

400 g svežega vlečenega testa

6 jabolk (Gala ali Idared)

6 hrušk (Viljamovka ali Abata)

1 žlica vanilin sladkorja

2 žlici mešanih oreščkov (orehi, lešniki, mandlji, pistacije)

12 Plazma keksov

100 g temne čokolade

TOOLS AND EQUIPEMENT

manjša skleda

kozica

lupilec

PRIPRAVA PIŠKOTNE MEŠANICE

V manjši skledi premešamo mlete kekse Plazma, sladkor, ingver, piment in cimet. Postavimo na stran do uporabe.

PRIPRAVA SUHEGA SADJA

V manjšo kozico damo grobo sesekljane suhe marelice, slive in rozine. Prelijemo z rumom in pristavimo na zmeren ogenj. Zavremo in kuhamo dve do tri minute. Odstavimo z ognja in postavimo na stran.

PRIPRAVA MASLA

V manjšo kozico damo maslo pristavimo na zmeren ogenj in počakamo, da se maslo stopi. Odstavimo z ognja in dodamo soko mandarine.

PRIPRAVA SADJA IN OREŠČKOV

Jabolka in hruške olupimo, odstranimo pečke in jih nastrgamo. Damo v večjo skledo in dodamo vanilin sladkor, odcejano suho sadje in sesekljane oreščke. Premešamo in postavimo na stran. Kekse Plazma in čokolado grobo sesekljamo.

PRIPRAVA ŠTRUDLA

Vlečeno testo vzamemo iz embalaže. Dva lista testa položimo na čisto kuhinjsko krpo, tako, da ju zamaknemo in se prekrivata približno 10 centimentrov. Testo radodarno premažemo z maslom in polovico testa posujemo s četrtino mešanice mletih keksov in sladkorja (korak 1) enakomerno razporedimo čez polovico testa. Čez piškote enakomerno razporedimo četrtino pripravljenega sadja. Nato posujemo še s četrtino Plazma keksov in čokolade. Preostale sestavine uporabimo za ostale zavitke. Rešetko damo na sredino pečice in pečico segrejemo na 180 °C. Večji pekač 25 cm x 30 cm

Oglas

strgalo
pekač 25 cm x 30 cm
papir za peko

obložimo s papirjem za peko.

ZVIJEMO V ŠTRUDELJ

Testo zavijemo tako, da začnemo zvijati pri krajšem robu. Zavijemo v tesen zavitek. Skrajna robova s prsti dobro stisnemo, da se tesno zaprejo, da nadev med peko ne bi uhajal ven. Zavitek previdno položimo na večji pekač obložen s papirjem za peko. Ponovimo postopek tako, da dobimo štiri manjše zavitke. Vse premažemo s preostalim stopljenim masлом.

PEČENJE

Pečemo v ogreti pečici na 180 °C, približno 50 - 60 minut, oziroma toliko časa, da se testo zlato rjava in hrustljavo zapeče. Pečene zavitke pustimo na pekaču vsaj 30 minut, da se rahlo ohladijo, nato posujemo s sladkorjem v prahu in postrežemo.