



Lahtine strudel Nutella®-ga



Traditsioonide lõhn ja maitseed

Nutella® poolt uuendatud võtmes traditsioonilise Kesk-Euroopa retsepti lihtsam variant, mida on palju kergem valmistada.

Koostisosad

- 400 g kuldseid õunu
- 2 sidrunit
- 100g suhkrut
- 60 g võid
- 2 lehte filotainast 40 cm × 33 cm
- 2 g (1 kohvilusikatäis) kaneelipulbrit
- 80 g Nutella®-t
- Kaunistamiseks tuhksuhkrut





Samm 1

- Eelsoojenda ahi 170 kraadini.
- Lõika filo lehed 24 ristkülikuks (6 cm × 9 cm).
- Lao ristkülikud küpsetuspaberiga kaetud ahjuplaadile.



Samm 2

- Kata uuesti küpsetuspaberiga ja aseta teine ahjuplaat selle peale. Küpseta 5 minutit.



Samm 3

- Vahepeal pese õunad ja tükelda väikesteks kuubikuteks.
- Pressi sidrunimahla.





Samm 4

- Sulata potis või, siis lisa õunad, suhkur ja kaneel ning keeda 5 minutit.
- Vala sidrunimahla segu hulka ja keeda veel 3 minutit.



Samm 5

- Aseta üks ristkülik taldrikule ja pane sellele lusikatäis õunu.
- Aseta õunte peale teine ristkülik ja sellele omakorda lusikatäis õunu.
- Pigista pritskoti abil 8 g Nutella®-t kolmanda ristküliku keskele, keera siis see ristkülik teistpidi ja asetage teisele õunakihtile.
- Lisa väikesed tilgad Nutella®-t (kokku maksimum 2 g) erinevate kihtide vahele.



Samm 6

- Aseta šabloon kõige peale ja sõelu kihile veidike tuhksuhkrut.
- Serveeri kohe.

