

# Штрудель со сладкой творожной начинкой



**С**ложно отказаться от порции **свежеиспеченного штруделя** с чашечкой ароматного кофе или горячего чая. Тем более если внутри сладкая творожная начинка. Корочка теста – суперхрустящая, начинка из творога – очень сочная. Замечательное сочетание, дарящее неповторимые вкус и аромат!

## Вам понадобится (на 6 порций):

### Для теста:

- ✓ вода (комнатной температуры) – 50 мл
- ✓ яйцо – 1/2 шт. (25 г)
- ✓ масло растительное рафинированное – 1 ст. ложка
- ✓ мука – 125–150 г
- ✓ соль – 1 щепотка

### Для начинки:

- ✓ творог жирностью 18 % – 250 г
- ✓ творожная масса (сладкая) – 200 г
- ✓ масло сливочное – 50 г
- ✓ яйцо – 1 шт.
- ✓ мука – 2–2,5 ст. ложки
- ✓ крошка из печенья или вафельная – 40 г
- ✓ коньяк – 1 ст. ложка

- ✓ цедра апельсина – 1 ч. ложка
- ✓ сок лимона – 1 ч. ложка
- ✓ соль – 1 щепотка

## Приготовление:

**1** 125 г муки просейте в подходящую глубокую посуду. Всыпьте соль. Перемешайте венчиком до равномерного распределения соли по всей мучной массе.

Яйцо разбейте, разболтайте вилкой, отмерьте 25 г и вылейте в центр мучной массы. Следом влейте растительное масло и воду. Перемешайте ложкой, чтобы все сухие ингредиенты увлажнились.

Переместите тесто на доску. Если будет слишком липнуть к рукам, подсыпьте муки. Получится мягкий колобок. Заверните его в пищевую пленку и отправьте в холодильник на 60 минут.

**2** В миске соедините творог, творожную массу, соль и яйцо. Разотрите ложкой до однородности, чтобы не было комочков.

Добавьте апельсиновую цедру, сок лимона и коньяк. Перемешайте.

Творожную начинку выложите на посыпанную мукой доску, присыпьте сверху мукой и пока-

тайте, формируя колбаску длиной около 30 см.

**3** На посыпанной мукой доске раскатайте охлажденное тесто в тонкий прямоугольный пласт. По мере необходимости добавляйте муку, чтобы тесто не липло к доске и скалке.

Сливочное масло растопите в микроволновой печи. Смажьте частью масла тесто. Присыпьте крошкой из печенья (или вафельной).

Выложите творожную колбаску по краю теста – вдоль одной из более длинных его сторон. Сверните рулет. Излишки теста обрежьте.

**4** Положите рулет швом вниз на застеленный пергаментной бумагой противень, смажьте половиной оставшегося растопленного масла. Отправьте в разогретый до 180–190 °С духовой шкаф на 30–40 минут. Готовую выпечку смажьте оставшимся сливочным маслом и немного остудите.

Перед подачей можно посыпать штрудель сахарной пудрой.

Приятного чаепития!

По материалам [www.russianfood.com](http://www.russianfood.com)

Автор рецепта: Sve4kaSV



1



2



3



4