

Если вы когда-нибудь окажетесь в Вене, то просто обязаны попробовать этого хитреца. Почему хитреца? Потому что, в какое кафе или ресторан вы не зашли бы, он будет абсолютно разным: от приготовления теста и начинки до того, как его подают.

Однажды я побывала в **дворцовой пекарне в Шёнбрунне**, где известные местные кондитеры устроили из приготовления штруделя настоящее шоу. И все так играючи, весело, с азартом, что, казалось, даже самый ленивый человек, вернувшись домой, обязательно приготовит в воскресный день это венское чудо!

От начала и до конца представления мы сидели затаив дыхание, насколько это было удивительно красиво... А затем, под чутким руководством мастера, узнали все тонкости приготовления штруделя.

От Австрии у меня остались океан вкусных эмоций и, конечно же, любовь к «Венскому чуду».

Вам понадобится:

- ✓ *тесто дрожжевое, слоеное* – 300 г
- ✓ *вишня замороженная* – 300 г
- ✓ *сахарная пудра (для посыпки сверху)* – 50 г
- ✓ *сахар* – 50 г
- ✓ *яйцо* – 1 шт.
- ✓ *корица молотая* – 20 г
- ✓ *крахмал* – 20 г
- ✓ *панировочные сухари* – 40 г
- ✓ *мороженое (подается к штруделю)* – любое на ваш вкус

Приготовление:

1 Разморозьте вишню, выложите в сотейник, добавьте к ней сахар, корицу (по желанию), воду, крахмал и варите 15–20 мин. Затем выньте ягоды, а сироп доварите до загустения.



Вишневый штрудель «Венское чудо»

ШТРУДЕЛЬ – НАЦИОНАЛЬНОЕ БЛЮДО АВСТРИИ

2 Раскатайте тесто прямоугольной формы, разделите его пополам, одну из половин покройте панировочными сухарями.

3 На сухари выложите вишню. Не забудьте оставить края свободными для того, чтобы можно было закрыть штрудель.

4 Закройте вишневую начинку свободной частью в виде рулетика.

5 Противень присыпьте мукой и на него аккуратно выложите штрудель.

6 Кончиком ножа проделайте вдоль всего рулетика дырочки – это даст возможность дышать тесту и пропекаться внутри, поскольку начинка относительно влажная.

7 В миске взбейте яйцо и с помощью кондитерской кисточки смажьте им штрудель.

8 Выпекайте штрудель при температуре 180 – 190 °С в заранее разогретой духовке примерно 25 минут.

9 Тарелку посыпьте сахарной пудрой. Выложите на нее кусочек нашего венского чуда. Добавьте туда шарик мороженого. Украсьте веточкой красной смородины (это могут быть любые ягоды или веточка мяты). Щедро посыпьте «снегом» из сахарной пудры!

Идеально подавать штрудель чуть теплым.

Разве это не ЧУДО?!

Автор: NadineUK

Источник: сайт Бизнес-Курьер

Фото автора