ÇİKOLATALI STRUDEL

Hamur için:
125 gr. un
10 ml. sıvı yağ
Tuz
Çalışmak için yağ ve un
Dolgu için:
70 gr. bitter kuvertür
10 gr. kakao
80 ml. süt
50 gr. tereyağı
25 gr. pudra şekeri
1/2 adet çubuk vanilya
2 adet yumurta (sarısıyla beyazı ayrılmış)
50 gr. galeta unu
50 gr. çekilmiş fındık
25 gr. şeker
30 gr. tereyağı
Pudra şekeri
Tuz

Bir karıştırma kasesine un, sıvı yağ, 1 tutam tuz ve 100 ml. ılık su koyun; el mikseri ile kıvamlı bir hamur elde edene kadar karıştırın. Hamuru top şeklinde yuvarlayın ve fırçayla üzerine sıvı yağ sürün. Hamuru streç folyoyla sarın ve 1 saat buzdolabında bekletin.
Kuvertürü kıyın ve bir kaseye alın. Kakaoyu 50 ml. süt ile çırpıp kalan sütle birlikte kaynatın. Sütü kıyılmış kuvertürün üstüne dökün ve eriyene kadar karıştırın. 15 dakika soğumaya bırakın.
Çubuk vanilyayı uzunlamasına ikiye kesin ve özünü kazıyın. Tereyağı, pudra şekeri, çubuk vanilyanın özü ve 1 tutam tuzu el mikserinde krema kıvamına gelinceye kadar çırpın. Yumurta sarılarını ilave edip karıştırın. Ardından soğuyan çikolatayı ekleyip karışıma yedirin. Galeta unu ve fındığı ilave edip karıştırmaya devam edin. Yumurta beyazlarını el mikserinde köpürünceye kadar çırpın, şekeri serpip sertleşinceye kadar çırpmaya devam edin. Yumurta beyazını çikolatalı karışıma ilave edin.
Strudel hamurunu unlanmış mutfak bezinin üstüne alın ve oklavayla açın. Hamuru elinizle bastırarak 50x50 cm. ebadına getirin. Köşelerini kesip düzgün bir kare elde edin.
Tereyağını eritin, ılıkken yarısını hamurunun 2/3'üne sürün. Kalan tereyağını ayırın.
Dolgu malzemesini hamurun kalan kısmına sürün ve hamuru mutfak bezi yardımıyla gevşek bir şekilde dolgunun etrafına sarın. Hamurun ucunu hafif bastırarak kapatın. Hamuru birkaç yerinden delin. Strudeli mutfak beziyle yuvarlayarak yağlanmış fırın tepsisine çaprazlama yerleştirin. Üstüne biraz tereyağı sürün.
Strudel'i önceden 200°C'de ısıtılmış fırında 30 dakika pişirin. Üstüne ara ara kalan tereyağından sürün. Strudel piştikten sonra soğuması için bekletin ve servisten hemen önce üstüne pudra şekeri serpin. Strudeli dilimleyin ve yanında soslu elmalar veya çırpılmış krema ile servis yapın.

Not: Strudel bir aşk tatlısı olarak bilinir. Rivayete göre Avusturya İmparatorluğu zamanında, usta bir aşçının strudel hamurunun içine bir aşk mektubu koyarak sevdiği kadına duygularını bu şekilde ifade etmesine dayanır.

© lezzetler.com tarif no:61595 • adı:Çikolatalı Strudel • gönderen:Nigar K. • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:55