VİŞNELİ STRUDEL

Hamuru:
150 gr (1 1/4 su bardağı) un
1 çay kaşığı tuz
1 yumurta (hafifçe çupilmış)
1/2 su bardağı ılık su
15 gr (1 çorba kaşığı) tereyağı (eritilmiş)
Harcı:
1 kg vişne (yıkanmış, her biri 2'ye bölünmüş ve çekirdekleri çıkarılmış)
60 gr (1/4 su bardağı) şeker
1 limonun kabuğu (ince rendelenmiş)
60 gr (1/2 su bardağı) badem (kıyılmış)
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı (eritilmiş)
60 gr (1/3 su bardağı) badem (dövülmüş)

Hamuru hazırlamak için, unu ve tuzu orta boy bir kaseye eleyiniz. Ortasını havuz biçimi açıp, yumurta, su ve ısıtılmış yağı katınız.
Spatulayla ya da parmaklarınızla havuzun içindeki harçları karıştırınız. Karıştırmaya devam ederek yavaş yavaş unu da yedirmeye başlayınız. Bütün un karışınca, hamuru unlanmış tezgaha alıp 10 dakika, pürtüksüz ve esnek olana kadar yoğurduktan sonra, top yapınız.
Kaseyi çalkalayıp iyice kuruladıktan sonra, hafifçe yağlayınız. Top halindeki hamuru kaseye yerleştiriniz. Temiz ve nemli bir bezle kasenin üstünü örtüp, ılık ve esintisiz bir yerde yarım saat bekletiniz. Bu arada harcı hazırlamak için, orta boy bir kasede vişne, şeker, limon kabuğu rendesi ve kıyılmış bademleri karıştırıp, bir kenara bırakınız.
Tezgahın üstüne büyük, temiz bir örtü yayıp, hafifçe unlayınız. Hamuru örtünün üstüne koyup, merdane ile harcı yufka inceliğinde açınız.
Yufkayı elleriniz üstüne alarak kağıt inceliğine gelinceye kadar dikkatlice çekiştiriniz. (Hamurda 2-3 küçük delik açılmasının bir sakıncası yoktur.) Hamurun kenarlarını makasla düzeltiniz.
Önce fırınınzı yüksek sıcaklığa (230"C) getirip, ısıtınız.
Tepsinizi alüminyum kağıtla kaplayınız.
Yağın yarısını fırçayla hamurun üstüne sürüp, dövülmüş bademi serpiniz.
Vişne karışımını hamurun üstüne uzun bir şerit halinde (hamurun size bakan kenarının 7,5 cm ötesinden başlayarak öbür uca 5 cm yaklaşana kadar) kaşıkla seriniz.
Bezi kaldırarak hamuru vişneli harcın üstüne rulo halinde sarıp, uçlarını birleştiriniz. Kalan 2 çorba kaşığı tereyağla hamuru yağlayınız. Keskin bir bıçakla ştrudel rulosunu fırın tepsinize sığacak büyüklükte parçalara kesip, parçalan tepsiye yerleştiriniz.
Tepsiyi fırının orta katına sürüp, 10 dakika pişiriniz. Sıcaklığı düşürüp 20 dakika daha, ştrudel kıtır kıtır olup pembeleşinceye kadar pişiriniz.
Tepsiyi fırından alıp, ştrudeli dilimleyerek servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:68215 • adı:Vişneli Strudel • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:25