

Творожно-яблочный рулет

2010-12-07 13:45:54



Изначально я планировала сделать классический яблочный штрудель, но обнаружила в холодильнике несколько пачек творожной массы, таким образом и родилась эта вкуснятина!

P.S. Что это вкуснятина я не преувеличиваю, поверьте мне, вы будете собирать каждую крошечку

Нам понадобится: 250 г пшеничной муки 0,5 ч.л. соли 1 яйцо 20 г растительного масла 50 г сливочного 100 г панировочных сухарей 140 г сахарного песка 10 г корицы 0,5 ст. изюма 2 ч. л. лимонного сока 10-15 г рома

2 крупных яблока 2 пачки сладкой творожной массы

Из просеянной муки, соли, растительного масла и 100 мл теплой воды замешиваем крутое и эластичное тесто. Я замешивала в хлебопечке, в режиме пресного теста.

Когда тесто будет готово, формируем его в шар и смазываем (или даже заливаем) растительным маслом, и оставляем на полчаса. Это позволит сделать тесто невероятно эластичным и его можно будет легко раскатать в самый тонкий пласт.

Пока настаивается тесто делаем яблочную начинку: сливочное масло растапливаем в сотейнике и обжариваем в нём панировочные сухари. Добавляем очищенные и мелко нарезанные яблоки, изюм, ром, лимонный сок и сахар со специями. Готовим до размягчения яблок.

Тоненько раскатываем тесто в большущий квадрат и тонким слоем распределяем по нему творожную массу, а на творожный слой выкладываем яблочную начинку.

Тесто со всех сторон подгибаем, чтобы начинка в духовке не вытекала, и аккуратно скручиваем его в тугий рулет.



Готовим вместе с Нямой

Творожно-яблочный рулет

Выпекаем рулет в разогретой до 190°С духовке - 20-30 минут.

Кстати, скоро я еду в Новосибирск, в гости к подруге, уже изучила каталог [всех ресторанов Новосибирска](#), буду пробовать новые вкусные блюда и попытаюсь их повторить!

Приятного чаепития!

© www.njama.ru