

Atomski štrudelj



Foto: Lara Mogu

Priprava:

Iz moke, sladkorja, zdroba, vaniljeva sladkorja in pecilnega praška naredimo zmes. Celotni pekač premažemo z maslom ali margarino, nato polovico zmesi enakomerno posujemo po pekaču.

Olupimo in naribamo jabolka, jih porazdelimo po zmesi v pekaču ter čez njih posujemo še drugo polovico zmesi.

Zmešamo kisle smetane in jajca, da nastane gladka masa, ki jo polijemo po vrhu vsega.

Peč najprej segrejemo na 200 °C in damo peči. Pečemo tako dolgo, da se zgornja plast zapeče (približno 40 do 60 minut).

Čas priprave: 30 do 60 min

Težavnost: Kuhar začetnik

Sestavine za 8 porcije:

- 180 g moke (1 jogurtov lonček)
- 180 g sladkorja (1 jogurtov lonček)
- 180 g belega zdroba (1 jogurtov lonček)
- 2 vaniljeva sladkorja
- 1 pecilni prašek
- 400 g kisle smetane
- 180 g kisle smetane
- 5 jajc
- 5-6 jabolk
- margarina ali maslo (za premaz pekača)