

---

## 199. "Strudel z jabłkami i waniliowym sosem"

Dziś w Atelier Smaku inspiracja prosto z Austrii w wersji wegańskiej i bezglutenowej. Jabłka w cieniutkim cieście z sosem waniliowym. Przepis ten ma także angielską wersję z napisami przygotowanymi przez Translatab.

Czas przygotowania: ok. 1,5 godziny

Ilość: ok. 6 porcji

Składniki - ciasto:

- 50 dag jabłek
- 10 dag brązowego cukru pudru
- 10 dag oleju kokosowego
- 5 dag rodzynek
- 5 dag orzechów włoskich
- 12 większych arkuszy papieru ryżowego
- 1 łyżka skrobi ziemniaczanej
- 1 łyżeczka zmielonego cynamonu

Składniki - sos:

- 500 ml mleka sojowego lub ryżowego
- 100 ml mleka kokosowego
- 1 łyżka skrobi ziemniaczanej
- 2 łyżki brązowego cukru
- esencja lub cukier z wanilią do smaku

Sposób przygotowania

Jabłka pozbawiamy gniazd nasiennych, następnie kroimy je na 8 podłużnych części i każdą z nich kroimy w poprzeczne plastry. Cukier puder mieszamy z cynamonem, odsypujemy kilka łyżek na bok, by posypać nim później ciasto, a całą resztę dodajemy do jabłek. Również do jabłek dodajemy sparzone rodzyнки oraz skrobię ziemniaczaną, mieszamy i odstawiamy na bok. Na blacie układamy silikonową matę, którą smarujemy rozpuszczonym tłuszczem kokosowym. Na płaski talerz wlewamy ciepłą wodę i moczymy w niej płaty papieru ryżowego. Pojedynczo kładziemy je na silikonowej macie, smarujemy każdy z nich tłuszczem i lekko oprószamy cukrem pudrem z cynamonem. Kolejne arkusze układamy tak, żeby zachodziły jeden na drugi i docelowo stworzyły, mniej-więcej, prostokątny płat ciasta, który składa się z 6 arkuszy. Na samym środku, po długości płata, układamy połowę jabłek. Zwijamy węższe boki ciasta do środka, a następnie szczelnie zakładamy na siebie dłuższe boki ciasta, by dobrze zakrywały jabłka. Smarujemy olejem kokosowym, posypujemy cukrem pudrem z cynamonem i układamy na blasze wyłożonej pergaminem i posmarowanej tłuszczem. To samo robimy z drugą połową składników. Ciasta wstawiamy do piekarnika nastawionego na 180°C na termoobieg i pieczemy ok. 50 minut. W tym czasie, do rondelka wlewamy mleko kokosowe i 400 ml mleka roślinnego, dodajemy cukier oraz esencję waniliową i zagotowujemy. Resztę mleka mieszamy ze skrobią ziemniaczaną i

---

dolewamy do gotującej się reszty. Gotujemy na małym ogniu przez ok. minutę, cały czas mieszając. Musimy pamiętać, że zanim wyjmemy ciasto z piekarnika, musimy co jakiś czas mieszać sos, by nie powstał na nim kożuch. Pamiętajmy o tym, że takie ciasto podobne do filo ale zrobione z papieru ryżowego, tylko przez jakiś czas jest lekko chrupiące z wierzchu, a później pochłania wilgoć z jabłek i robi się elastyczne, co absolutnie nie wpływa na smak całości. Do głębokich talerzy wlewamy po odrobinie sosu i kładziemy na nim kawałki ukrojonego, ciepłego ciasta. Smacznego i na zdrowie!