Saska strucla serowa (Stollen)

smakujmy

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **niemiecka**

Warto wiedzieć:

85 min | łatwy | 18 porcji

Składniki:

na 2 strucle: mąka - 50 dag
ser biały tłusty - 25 dag
cukier - 10 dag
jajka - 2 szt.
masło - 20 dag
rum - 2 łyżka
proszek do pieczenia - 2 łyżeczka
migdały - 10 dag
rodzynki - 20 dag
kandyzowana skórka pomarańczowa - 10 dag
sól - 1 szczypta
marcepan - 15-20 dag
dodatkowo: masło - 10 dag
cukier puder - trochę

Dodatkowe info:

Z podanych składników

Sposób przygotowania:

KROK 1: 1.Rodzynki sparz wrzątkiem, odsącz na sitku i dokładnie osusz na ręczniku papierowym.
2. Mąkę, sól i proszek do pieczenia przesiej na blat, dodaj cukier i chłodne masło, wszystko dokładnie posiekaj nożem.
Dodaj pokruszony widelcem ser, jajka, bakalie, rum i ewentualnie skórkę otartą z cytryny / ja pominęłam/, dokładnie wyrób gładkie ciasto.
3. Ciasto podziel na dwie części, każdą z nich rozwałkuj na owalny kształt o grubości 2-3 cm, na środek daj paski masy marcepanowej a następnie złóż struclę wzdłuż dłuższego boku, ale nie na pół, a 3-4 cm od przeciwległego boku. Delikatnie przyciskając połącz obie warstwy.
4. Strucle przełóż na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia i wstaw do nagrzanego do 170*C piekarnika i piecz 50 minut do tzw. suchego patyczka.
5. Upieczone ciasto przełóż na kratkę kuchenną. Jeszcze ciepłe ciasto posmaruj roztopionym masłem, poczekaj, aż masło wsiąknie i powtórz czynność, aż do wyczerpania masła. Odczekaj, aż ostatnia porcja masła wsiąknie, a ciasto będzie już zimne, wtedy posyp je grubą warstwą cukru pudru. Masło i cukier puder sprawiają, że ciasto bardzo długo zachowuje świeżość.
6. Każdą struclę oddzielnie zawiń w folię spożywczą, włóż do szczelnego pojemnika na ciasto i odstaw w chłodne miejsce.