



## Штрудель со свёклой, грушей и творогом



### Ингредиенты

° Свекла в кубиках "На пару"	1/2 банки (150г)
° Груши конференц	1 шт.
° Сахар	5 ст. л.
° Творог 5%	150 г
° Гвоздика	3 шт.
° Тесто фило	3 листа
° Яйцо куриное	1 шт.
° Корица молотая	щепотка
° Сахарная пудра	5 ст. л.
° Масло сливочное	2 ст. л.
° Масло растительное	2 ст. л.

### Способ приготовления:



40 мин



6 порции



197 ккал

1. Грушу помойте, разрежьте пополам, удалите серединку и очистите кожицу. Порежьте грушу кубиками по 1,5-2 см и слегка карамелизируйте ее, обжарив на сливочном масле с сахаром на медленном огне минут 10-15. Отложите часть соуса (сока) для подачи, а затем добавьте свёклу, перемешайте и подержите на огне еще 3-5 минут. <br>
2. Творог перемешайте с 3 ст. ложками сахарной пудры. <br>
3. Разложите лист теста фило, смажьте его сливочным маслом комнатной температуры, сверху положите еще один лист и тоже смажьте его сливочным маслом, положите сверху 3-й лист и не смазывайте его. Вдоль одного края нижним слоем выложите творог, сверху выложите грушу со свёклой. Заверните рулет, края завяжите веревкой для запекания. <br>
4. Сверху смажьте рулет яйцом для глянцевої фактуры. <br>
5. Поставьте штрудель в предварительно разогретую до 180°C духовку и выпекайте на этой же температуре примерно 20 минут. <br>
6. Достаньте штрудель из духовки, посыпьте сахарной пудрой и подавайте с грушевым соусом.



## Совет

С тестом фило очень важно работать в первые 10 минут после открытия вакуума - оно очень быстро сохнет, и в него будет трудно завернуть начинку. Чтобы тесто фило не сохло, его необходимо накрывать влажным полотенцем.

---

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>