

## Яблочный штрудель с кама-мороженым

На 4 порции

233 г пшеничной муки высшего сорта  
36 г рапсового масла  
60 г воды  
1 яйцо  
2 г соли  
3 ст.л. лимонного сока  
0,5 ч.л. кардамона  
0,5 ч.л. цедры лимона  
100 г растопленного сливочного масла для обмазки  
100 г толченых жареных орехов  
сахарная пудра



Все ингредиенты должны быть комнатной температуры. В миске смешайте муку, рапсовое масло, воду, яйцо, соль, лимонный сок, кардамон и цедру лимона. Когда тесто перестанет прилипать к миске, перенесите его на слегка присыпанную мукой поверхность и продолжайте месить. Слегка обмажьте маслом, заверните в пищевую пленку и оставьте в теплом месте на два часа.

Раскатайте тесто на присыпанной мукой поверхности и начните его растягивать. Лучше делать это на покрытой полотенцем столешнице (100 на 70 см), чтобы вы могли двигаться вокруг стола. Растягивайте тесто кистями рук от центра, аккуратно перемещаясь к краям. Если тесто порвется, оторвите от толстого края кусочек и сделайте заплатку. В результате у вас должно получиться тесто толщиной с бумажный лист.

Отрежьте толстые края, равномерно обмажьте тесто сливочным маслом. Посыпьте тесто орехами. Начинку положите на одну сторону и скатайте рулет при помощи полотенца. Выпекайте 45 минут при температуре 200 градусов, до появления золотисто-коричневого цвета. Остудите и посыпьте сахарной пудрой.

### Начинка

1 кг порезанных яблок без кожуры  
150 г сахара  
сок 1 лимона  
4 ст.л. корицы  
100 г жареных орехов  
100 г изюма  
200 г сахара

Смешайте яблоки, лимонный сок и 150 г сахара. Оставьте на 20 минут, а затем тщательно удалите лишнюю жидкость. Добавьте корицу, орехи, изюм и 200 г сахара.

### Мороженое

1 кг ванильного мороженого  
200 г йогурта  
мука кама (традиционная эстонская смесь жареных и тонко молотых зерен ячменя, ржи, бобов, гороха, иногда с добавлением анисовых семян)

Смешайте каму и йогурт. Взбейте смесь со слегка подтаявшим мороженым и поставьте в морозильник. Время от времени доставайте смесь из морозильника и взбивайте снова.

Рецепт Михкеля Маглу