

Apfelstrudel und heiße Schokolade

Apfelstrudel rezept

Gli ingredienti per l'impasto sono:

- 130 g di farina 00
- 30 ml di acqua
- 9 g di olio di semi (1 cucchiaio)
- 1 uovo
- un pizzico di sale

gli ingredienti per il ripieno sono:

- 750 g di mele golden
- 60 g di zucchero
- 60 g di pangrattato
- 50 g di burro
- 50 g di uvetta
- 25 g di pinoli tostati
- Cannella
- Rum
- Limone

In una ciotola mettiamo la farina, il sale, l'uovo e l'acqua, poi aggiungiamo l'olio e mescoliamo l'impasto affinché si formi una massa uniforme. Successivamente mettiamo l'impasto per un'ora nel frigorifero.

Mentre aspettiamo, iniziamo a preparare il ripieno.

Mettiamo l'uvetta a bagno nel rum e togliamo l'impasto dal frigo. Stendiamo l'impasto e spennelliamo con 20 g di burro fuso, ricompattiamo di nuovo l'impasto e lo rimettiamo in frigo per circa 15 minuti, intanto facciamo tostare il pangrattato.

Quindi sbucciamo e affettiamo le mele.

In una ciotola mescoliamo le mele con lo zucchero, la scorza di limone e la cannella.

L'uvetta imbevuta nel rum la strizziamo al fine di fare uscire tutto il liquido e l'aggiungiamo al composto di mele precedentemente preparato e mescoliamo di nuovo tutto.

Togliamo l'impasto dal frigo e vi spalmiamo sopra altri 30 g di burro fuso, poi cospargiamo l'impasto di pangrattato e depositiamo il composto di mele.

Rotoliamo lo strudel sul lato più lungo su una teglia foderata con carta da forno e lo cuociamo in forno preriscaldato a 200° per circa 40 minuti.

Rezept für heiße Schokolade

Gli ingredienti per la preparazione sono:

- 500 ml di latte
- 120 g di cioccolato fondente 60-69%.
- 20 g di cacao
- 20 g di maizena
- 20 grammi di zucchero

Tagliamo il cioccolato a pezzetti e li sciogliamo a bagnomaria.

Mescoliamo il latte con l'amido di mais in una casseruola e poi aggiungiamo il cacao.

Poniamo la casseruola sul fornello a gas impostato al massimo e aggiungiamo lo zucchero; mescoliamo costantemente il composto fino ad ebollizione.

Aggiungiamo quindi ora nella casseruola i pezzi di cioccolato che abbiamo fatto sciogliere prima a bagnomaria, continuiamo a mescolare e poi spegniamo il fuoco.