

# Listový štrúdl s tvarohovou nádivkou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

Porce: 1

- jablko 1 ks
- listové těsto v plátu 1 balíček
- **na potření**
- vejce 1 ks
- **náplň**
- vanilkový cukr 2 balíček
- máslo 3 lžíce
- měkký tvaroh 1 kostka
- vanilkový pudinkový prášek 0.5 balíček
- vejce 1 ks
- **podle potřeby**
- rozinky 1 ks
- strouhaný perník 1 ks
- cukr krupice 5 lžíce
- mletá skořice 1 ks

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Plát listového těsta koupíme již připravený nebo listové těsto natenko rozválíme. Posypeme mletým perníkem.

Z tvarohu, pudinkového prášku, vanilkového cukru, vejce a másla si vyšleháme tvarohovou nádivku. Jablko oloupeme a nastrouháme.

Těsto posypané perníkem potřeme nádivkou, opět posypeme perníkem, poklademe jablko, poprášíme skořicí, cukrem a rozinkami.

Zavinutý štrúdl s tvarohovou nádivkou potřeme vejcem, propícháme vidličkou a upečeme ve vyhřáté troubě na 200 °C. Listový štrúdl je dorůžova upečený asi po 25 minutách.