

שטרודל מפירות קיץ



רכיבים:

עלי פילו (רבע חבילה)
1/2 קילו פירות שונים: תפוחים, אגסים, שזיפים, משמש, אפרסק ועוד.
כדאי לשלב פירות קשים ורכים
1/2 כוס אגוזים טחונים / שקדים טחונים / פירורי לחם
1/4 כוס שמן להברשה
מעט קוקוס לקישוט
אבקת סוכר לפיזור או סילאן.

הכנה:

חותכים את הפירות לקוביות קטנות, הכי קל עם סליסר מסתובב, ומערבבים עם האגוזים. פורסים על משטח העבודה עלה של פילו ומברישים אותו בשמן בעזרת מברשת ביצים. מניחים עליו עלה נוסף ומשמנים כנ"ל, כך עושים עם כל ארבעת העלים. עורמים את הפירות לאורך העלים בשליש שקרוב לקצה, אך לא עד הקצה, מקפלים את הקצוות מימין ושמאל מעל המלית ומגלגלים את עלי הפילו והמלית בצורה הדוקה מאוד. מניחים על תבנית כשהתפר כלפי מטה ומשמנים את הגלילה מבחוץ. מפזרים את הקוקוס מלמעלה.

אופים ב-180 מעלות כ-25-20 דקות עד שהשטרודל מזהיב ושחום. בהגשה מפזרים אבקת סוכר. או מקשקשים פסים עם סילאן. אפשר להגיש חם או קר.

אחסנה:

את השטרודל מפירות קיץ יש לשמור בקירור. לפני ההגשה, אפשר להכניס לתנור לכמה דקות, כדי להחזיר לשטרודל את הפריכות. אפשר להקפיא את השטרודל לאחר המילוי, ולאפות ישר מהמקפיא, עד להשחמה.