

## Kaki štrúdl

4 lžíce strouhanky, 500g balení listového těsta, 4 větší kaki Persimon Bouquet, 1 sáček skořicového cukru, hrst rozinek a nasekaných vlašských ořechů, 1 vajíčko na potřeni

Na ozdobu:

250 ml smetany ke šlehání, moučkový cukr na posypání



Příprava:

Na pánvi do rozpuštěného másla nasypeme strouhanku a za stálého míchání jí asi tři minuty smažíme dozlatova. Odstavíme z plotýnky. Zapneme troubu na 180 °C. Teprve potom vytáhneme těsto z lednice – bude se nám s ním lépe pracovat. Těsto rozdělíme na dvě části a na pomoučněném válu každou část rozválíme do obdélníkového tvaru. Na těsto rozprostřeme osmahnutou strouhanku. Ovoce kaki oloupeme, přepůlíme a nakrájíme na kostičky do větší misky. Pak k němu přisypeme skořicový cukr a případně rozinky nebo ořechy. Ochutnáme a podle potřeby přidáme cukr. Poté směs rozdělíme na připravená rozválená těsta se strouhankou tak, aby kaki nesahalo úplně do krajů – na každé straně by měly zůstat aspoň dva centimetry volného těsta. Těsto i s náplní opatrně zavineme; okraje stiskneme k sobě a ohneme dolů. Závin přesuneme na plech tak, aby spoj zůstal vespod. Stejně zpracujeme i druhou polovinu těsta. Do hrnečku rozklepneme vajíčko a mašlovačkou dobře promícháme. Pak jím potřeme oba závin a dáme je zhruba na čtvrt hodiny do trouby. Na vychladlý štrúdl můžeme ještě ušlehat šlehačku s troškou moučkového cukru.

