# Нарезка

Kesme

1 пачка быстрорастворимых дрожжей
1 стакан теплого молока
1 ст.л. сахарной пудры
1 яйцо
1 яичный белок
0,5 стакана подслн. масла
Щепотка соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Для начинки:
1 стакан панировачных сухарей
0,5 стакана молока
¾ стакана сахара
1,5 ст.л. какао
0,5 стакана крупно дробленных грецких орехов
¾ стакана изюма
0,5 ч.л. корицы
0,5 ч.л. молотого душистого перца
0,5 пачки ванилина
Смазать сверху:
1 яичный желток
0,5 ч.л. сахара

# В глубокую чашку насыпать две горсти муки, добавить дрожжи и сахарную пудру, перемешать. Затем добавить молоко, яйцо, яичный белок, подслн. масло и соль, перемешать.
# Добавляя муку замесить средней твердости тесто. Накрыть и оставить на 1 час.
# Приготовим начинку: В панировочные сухари добавить молоко, сахар, какао, корицу, душистый перец, ванилин, хорошо перемешать. Затем добавить изюм и орехи.
# Тесто разделить на 2 части. Одну часть посыпать мукой и раскатать квадратной формы размером с сервисную тарелку. По всей поверхности распределить половину всей начинки.
# Одну сторону теста согнуть шириной в 2 пальца и продолжить сварачивать в рулет. Сверху слегка прижимая, придать форму еще более плоского рулета.
# С другой частью теста проделать то же самое, положить рулеты на смазанный маслом или застланный пергаментной бумагой противень, и оставить на 30 минут.
# Смазать поверхность рулетов смешанным с сахаром желтком. Ножом разрезать на ломтики шириной в 3 пальца и разложить на расстоянии друг от друга.
# Поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку, печь до готовности.
# Подавать теплыми или холодными.

В тесте содержится много сахара, поэтому в отличии от теста соленого бродит дольше.