



Шоколадная пахлава

Çikolatalı Baklava



3 яйца
0,5 стакана йогурта
 $\frac{3}{4}$ стакана воды
3 ст.л. растител. масла
1,5 ст.л. фруктового уксуса
1,5 ст.л. какао
Щепотка соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста
350 гр. слив. масла
Раскатать:
1 кружка пшеничного крахмала
0,5 кружки муки
Для начинки:
1,5 стакана измельченных грецких орехов
Для сиропа:
4 стакана сахара
4 стакана воды
1 ст.л. сока лимона
40 гр. горького шоколада

В глубокой посуде смешать яйца, йогурт, растительн. масло, уксус, какао и соль. Затем добавляя муку замесить средней упругости не прилипающее к рукам тесто.

Тесто накрыть и оставить на 30 минут.

Приготовим сироп: В кастрюльку налить воду, добавить сахар и шоколад. Поставить на средний огонь и постоянно помешивая закипятить. Когда немного загустеет, добавить сок лимона, кипятить еще 5 минут, снять с огня.

Тесто разделить на 24 части. Каждую часть раскатать используя смесь муки с крахмалом, размером с среднюю круглую форму для выпечки.

12 раскатанных лепешек положить в форму друг на друга, при этом каждый слой сбрызгивать слив. маслом. Посыпать грецкими орехами.

Раскатать и выложить слоями остальные 12 лепешек, каждый слой поливать слив. маслом.

Полить оставшимся маслом, порезать ромбиками.

Поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку, печь до изменения цвета.

Достать из духовки и через минут 5 полить остывшим сиропом. Подавать часа через 4.

В сиропе содержится шоколад, поэтому перед тем как залить пахлаву рекомендуется его слегка подогреть.