



Десерт по грузински

Gürcü Tatlısı



5 яиц
1 стакан растит. масла
1 стакан сахара
2 стакана муки
1,5 стакана измельченных грецких орехов
2 стакана кокосовой стружки
2 пачки разрыхлителя
2 пачки ванилина
Для сиропа:
4,5 стакана сахара
5 стаканов воды
1 ст.л. сока лимона

- # Воду с сахаром закипятить, убавить огонь, добавить сок лимона и через несколько минут снять с огня.
- # Яйца (комнатной температуры) разбить в чашку, добавить сахар и хорошо взбить.
- # Добавить растит. масло, просеянную муку, разрыхлитель и ванилин, мешать некоторое время.
- # Затем добавить кокосовую стружку и измельченные грецкие орехи, аккуратно размешать.
- # Средних размером форму для выпечки смазать маслом и вылить туда тесто.
- # Поставить в заранее разогретую до 185 градусов духовку, печь до готовности.
- # Достать из духовки и минут через 5 полить холодным сиропом, оставить на 2 часа. Затем порезать квадратиками или ромбиками.
- # Посыпать сверху кокосовой стружкой.

Грецкие орехи добавляют в последнюю очередь чтобы избежать потемнения теста.