



Молочный десерт из г.Селяник

Sütlü Selanik Tatlısı



125 гр. слив. масла
3 стакана муки
1 ст.л. сахарной пудры
Для крема:
2,5 стакана молока
3 яйца
2 ст.л. с пшеничного крахмала
Щепотка соли
Для сиропа:
1,5 стакана сахара
1,5 стакана воды
1 ч.л. сока лимона

- # В глубокой посуде смешать мягкое слив. масло, просеянную муку и сахарную пудру, замесить тесто.
- # Тесто надавливая руками растянуть по всему небольшому смазанному маслом противню. Запекать в духовке до розового цвета при температуре 185 градусов.
- # В кастрюльку налить молоко, добавить крахмал и соль и варить на среднем огне, постоянно помешивая до загустения.
- # Дать крему немного остить, и добавить взбитые яйца, хорошо перемешать.
- # Вылить крем на испеченный корж и снова поставить в духовку. Печь пока верх слегка поджарится.
- # Достать из духовки, дать остить.
- # Закипятить воду с сахаром, добавить сок лимона, через 5 минут кипения снять с огня.
- # Остывший десерт разрезать и полить горячим сиропом.
- # Оставить минимум на 1 день, чтобы сироп хорошо впитался.

Рецепт десерта принадлежит кухне региона Румелии.