



## Десерт «Бенли Нуршах»

Benli Nurşah



125 гр. слив. масла  
0,5 стакана растит. масла  
0,5 стакана сахарной пудры  
1 яичный желток  
1 стакан йогурта  
1 пакетик ванилина  
1 пакетик разрыхлителя  
1 ст.л. с горкой какао  
Щепотка соли  
Мука, сколько потребуется для замеса теста  
Для обваливания:  
1 яичный белок  
1 стакан грецких орехов  
Для сиропа:  
2,5 стакана сахара  
2 стакана воды  
1 ст.л. сока лимона

- # Приготовим сироп: закипятить воду с сахаром, добавить сок лимона, кипятить еще 5 минут, снять с огня.
- # В глубокой миске хорошо взбить мягкое слив. масло, растит. масло, йогурт, яичный желток и сахарную пудру.
- # Добавить ванилин, разрыхлитель, соль и добавляя муку замесить средней упругости тесто.
- # Отделить от теста кусочек с кулак, добавить в него какао, вымесить.
- # Остальное тесто разделить на 2 части. Каждую часть посыпать мукой и раскатать лепешки прямоугольной формы размером с сервисную тарелку.
- # Кусочек теста смешанный с какао также разделить на 2 части. Каждой части придать форму цилиндра.
- # На край раскатанного прямоугольника положить цилиндр с какао и плотно свернуть в рулет. То же самое сделать со вторым прямоугольником.
- # Рулеты порезать на ломтики шириной с палец. Края ломтиков смазать яичным белком затем посыпать грецкими орехами и выложить на смазанный маслом противень.
- # Поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку и печь до золотистого цвета.
- # Достать из духовки и минут через 5 полить холодным сиропом.
- # Подавать минимум через 2 часа.

Чтобы десерт не прилип к противню необходимо смазывать яичным белком только края.