



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

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 сервировочную 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.