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. Тоже 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.