Десерт "Дикмели татлы"

Dikmeli Tatlı

14 квадратиков слоеного теста Мильфей
Для начинки:
2 стакана фундука
0,5 стакана сахара
Сверху смазать:
3 ст.л. слив. масла
Для сиропа:
2,5 стакана сахара
2 стакана воды
1 ст.л. сока лимона

Для сиропа: Воду закипятить с сахаром, варить несколько минут, добавить сок лимона, кипятить еще 5 минут, снять с огня.
Дробленный фундук смешать с сахаром.
Тесто посыпать мукой, раскатать тонкой скалкой. По всей поверхности теста посыпать начинкой, затем вместе с начинкой накрутить на скалку.
Прям на скалке сдвинуть тесто с двух концов к середине, вытащить скалку и разрезать на 3 части.
Поставить срезанной частью вверх в не большой противень плотно друг к другу. Затем залить растопленным слив. маслом.
Поставить в разоргетую до 190 градусов духовку на 25-30 минут.
Достать из духовки и через 10 минут залить холодным сиропом.
Подавать через 2 часа.

Рецепт сладкого принадлежит г. Трабзон. Используя тесто Мильфей облегчили приготовление десерта.

© ml.md (русский) рецепт #: 1779 | название рецепта: Десерт "Дикмели татлы" | история: 25.04.2024 - 16:15