



Райский уголок (сладость из теста с грецким орехом)

Сепнет Köşkü



2 яйца
1 стакан молока
2 столовые ложки несладкого йогурта
0,5 стакана воды
2/3 стакана растительного масла
Лимонная кислота (не больше горошины)
1/4 чайной ложки соли
1-2 капли виноградного уксуса
Мука (на глаз, сколько понадобиться для замешивания)
Для начинки:
250 гр маргарина
150 гр сливочного масла
2,5 стакана толченого грецкого ореха
Для сиропа:
4 стакана воды
4 стакана сахарного песка
1 чайная ложка лимонного сока
Для раскатки теста:
1,5 стакана муки
1 стакан пшеничного крахмала

- # В емкость для замешивания теста вылить молоко, добавить яйцо, йогурт, воду, растительное масло, измельченную лимонную кислоту, соль, уксус, муку. Замешать тесто.
- # Полученное тесто оставить на 15 минут «отдохнуть», затем разделить на 16 равных частей.
- # При раскатке теста каждую часть посыпать крахмалом и мукой. Тесто раскатывать до максимально-тонкого и самого большого размера.
- # Каждую часть раскатанного теста смазать 2-3 столовыми ложками смеси из растопленного сливочного масла и маргарина.
- # Сверху посыпать толченым грецким орехом.
- # На тонкую скалку свободно завернуть полученный лист теста.
- # Держа полученный рулон по-середине, быстро вынуть скалку. Разрезать его на расстоянии двух пальцев на 7-8 частей.
- # Оставшиеся промасленные и посыпаные орехом части теста подготовить таким же образом.
- # Плотно друг к другу разложить полученные кусочки теста на смазанном маслом противене. Сверху полить оставшимся растопленным маслом.
- # Поставить противень в предварительно разогретую до 190 градусов духовку и готовить, пока верх сильно не поддумяниться.
- # Вынуть сладость из духовки и оставить остывать.
- # В это время их воды и сахарного песка приготовить сироп.
- # Доведя до кипения оставить на некоторое время на медленном огне. Добавить лимонный сок и снять с огня.
- # Полить остывшую сладость сверху теплым сиропом. Оставить сладость при комнатной температуре на 3,5-4 часа, пока не впитается весь сироп.
- # Сладость «Райский уголок» остается свежей в течении 3-4 дней.

Лимонная кислота предохраняет сладость от порчи.