Мастер-класс

Пахлава

Ингредиенты

5яиц
800гр маргарина или слив.масла
1и1/2ст.теплой воды
соль
2ст.л.уксуса
примерно 500гр.муки

Из этой порции теста можно сделать сразу две выпечки:
Пахлаву и Наполеон.
2 колобка идут на Наполеон, 2 колобка на пахлаву.

-5 яиц разделить на желтки и белки.(белки потом нам понадобятся для Ереванской пахлавы)
-400 гр.слив.масла или маргарина комнатной температуры хорошо растереть
-по-одному добалять желтки,каждый раз хорошо вымешивая
-Добавить 1 1/2ст.теплой воды,немного соли(если маргарин соленый,то соль не добавляем),2ст.л.уксуса и примерно 500гр. муки(может больше,может меньше),тесто должно получиться мягкое.прикрываем полотенцем и оставляем отдохнуть

-затем тесто разделить на 4 колобка
-400 гр.слив масла или маргарина разделить на 4 равные части, затем каждую часть разделить
- каждый колобок раскатать, смазать 50гр.масла,сложить конвертом и в холодильник. И так все колобки.
-затем каждый колобок снова раскатать и смазать вторую порцию масла(50гр). Снова сложить и в холодильник.
- раскатать в третий раз, просто снова сложить тесто и в холодильник на ночь. на следующий день уже можно печь.

Один из пластов теста выпекаем на противне, слегка присыпанном мукой. Даем остыть. (можно испечь заранее)
Пока остывает, режем грецкие орехи (не очень мелко, чтоб чувствовался потом во рту).

Для начинки

Взбиваем в крепкую пену белки, затем в них добавляем 0,5 ст. сахара. Взбиваем еще раз (как на безе).

Добавляем туда орехи (либо можно выложить их потом поверх белка). Выкладываем на противень лист сырого слоеного теста, затем слой взбитых белков и орехи. Посыпаем сверху корицей.

Делаем ромбовидный рисунок с помощью надрезов, т.е. нож не должен тянуть за собой тесто: вводим нож сверху, вынимаем, вводим рядом. Средний корж может при этом ломаться и оседать (он же полупустой внутри). Ничего страшного. Сверху обмазываем желтком.

Ставим нашу заготовку в разогретую до 200 град. духовку и печем до появления золотистой корочки.

Как только корочка появилась достаем нашу красоту и заливаем все медом

Приятного аппетита