



Маслени сладки с пълнеж

Продукти

За тестото

- 250 гр. масло
- 200 гр. захар
- 2 яйца
- 60 мл прясно мляко
- 2 чаени лъжици ванилия
- 1 чаена лъжица настъргана портокалова кора
- 1 чаена лъжица сол
- 1 супена лъжица бакпулвер
- 600 гр. брашно

За пълнежа

- 200 гр сушени смокини
- 100 гр стафици
- 200 гр фурми
- 150 гр бадеми
- 150 гр орехи
- 2 супени лъжици мед
- 60 мл бренди
- 1 чаена лъжица настъргана портокалова кора
- 1 чаена лъжица настъргана лимонова кора
- 2 чаени лъжици канела
- 1/4 чаена лъжица смлян карамфил
- 1/8 чаена лъжица настъргано индийско орехче

Приготвяне на тестото

В купа се смесват маслото и захарта. Разбиват се с миксер докато сместа стане кремообразна. Към нея се добавят яйцата едно по едно, като след всяко сместа се разбива хубаво. Добавят се прясното мляко, ваниловият екстракт и портокаловата кора и сместа отново се разбива.

Отделно се смесват брашното с бакпулвера и солта. Добавят се към маслената смес и се разбъркват на ниска скорост с миксера или на ръка с дървена лъжица докато се образува меко тесто, което да не лепне. Тестото се разделя на 4 равни части. Всяка част се оформя на топка, след това ѝ се придава квадратна форма и се увива със стреч фолио. Оставят се в хладилник за минимум 1 час. Тестото може да се приготви 2-3 дни





предварително и да се съхрани в хладилник. Ако стегне твърде много се изважда 15-20 минути от хладилника преди да се работи с него.

Приготвяне на тестото

В кухненски робот се смесват всички сушени плодове, като по-едри се нарязват на по-малки парчета и ядките. Смилат се докато започне да се образува ронлива смес, която като се притисне с пръсти се слепва и събира. За тази цел трябва да се използва мощен кухненски робот и предупреждавам, че чопърите няма да свършат добра работа и дори може да се счупят. Когато сушените плодове и ядките се смелят, към тях се добавят всички останали съставки и се разбиват в робота докато всичко се смеси добре. Образованата паста се прехвърля в купа, покрива се хубаво със стреч фолио и се оставя за една нощ в хладилник, за да се смесят всички аромати и за да стегне, така че да бъде лесна за оформяне. В този ден може да се приготви и тестото и да се остави в хладилника го следващия ден, когато сладките ще се сглобяват. Сместа може да се приготви и 2-3 дни по-рано, като се съхранява в добре затворена кутия в хладилник.

Сглобяване

С четирите части от тестото се работи последователно, като първо се взима една част и се оформя с 1/4 от пълнежа. През това време останалите части от тестото стоят в хладилника, за да не се затоплят. Ето как става самото оформяне:

Взема се една част от тестото и се разточва върху набрашнена повърхност на правоъгълник 30×14 см. Ако тестото е постудено е възможно по време на разточването краищата му да се разцепят, но това не е проблем. Просто го оформи с ръце, така че да се получи правилна форма.

Оформяне на кучугату

От пълнежа се взема 1/4 част и се оформя на фитил с дължина 30 см. Фитилът се поставя в единия край по дължина на разточеното тесто и се завива на руло.

Оформяне на фитила

Краищата на тестото се залепят с пръсти и полученият фитил с пълнеж вътре се търкаля няколко пъти по работния плот, за да се изглади и оформи добре.

Нарязване на сладките

Фитилът се нарязва на парчета с дебелина 3 см, като се поддържа лек ъгъл при рязането.

Сладките се подреждат в тава върху хартия за печене на разстояние една от друга.

По същия начин се оформят останалото тесто и пълнеж.

Сладките се пеят в предварително загрята фурна на 180°C за 16-18 минути. Трябва леко да порозовеят по краищата, но на повърхността да останат светли. След като се извадят от фурната се прехвърлят върху решетка и се оставят да изстият напълно.