



# Покрит сладкиш

около 16 парчета /парченца



Средно

до 60 Мин.



## Пълнеж:

350 г вишни (отцедени от компот)

2 пак. Премиум пудинг със смяна шушулка бурбонска ванилия Dr. Oetker

750 мл прясно мляко

80 г захар

150 г сметана (заквасена)

50 г бадеми (смлени)

100 г тъмен шоколад (70% какао)

## Тесто:

250 г пшеничено брашно

1 пак. суха мая Dr. Oetker

25 г захар

1 пак. ванилена захар Dr. Oetker

1 бр. белтък

150 г сметана (заквасена)

## Маслено тесто:

100 г пшеничено брашно

3 г бакпулвер Dr. Oetker (щипка)

25 г захар

1 пак. ванилена захар Dr. Oetker

75 г масло

## Допълнително:

1 бр. жълтък

50 г бадеми (смлени)

50 г тъмен шоколад (70% какао)

тава 30x 26 см

### 1 Пълнеж:

Пригответе двата пудинга според указанията на опаковката, но със 750 мл. мляко и 80 г захар. След това разбъркайте в него сметаната и оставете да се охлади.

### 2 Тесто с мая:

Смесете брашното с маята в купа и добавете останалите продукти. Разбъркайте всичко с миксер (куки за тесто) за кратко на ниска, след това на висока степен за около 5 мин. до получаването на гладко тесто. Покрийте го с чиста влажна кърпа и го оставете на топло да втасва, докато видимо увеличи обема си.

### 3 Маслено тесто:

Пресейте брашното и бакпулвера в купа и добавете останалите продукти. Разбъркайте сместа с миксер за кратко на ниска, а след това на висока степен до хомогенност. Полученото тесто оформете на руло.

### 4 Замесване на двете теста:

Върху леко набрашнена повърхност размесете втасалото тесто с мая и към него омесете добре масленото тесто. Разделете тестото на две. Разточете едната половината с размерите на тавата и го разстелете върху нея, като преди това я намаслите. Поръсете върху него смелените бадеми и вишните. Разсипете половината пудинг с лъжица върху вишните „на петна“.

Разтопете натрошения шоколад на водна баня и го смесете с останалия пудинг и разпределете и него „на петна“ върху вишните.

Разточете останалото тесто с размери на тавата и покрийте с него сладкиша, като притиснете добре краищата му.

Намажете повърхността с разбит жълтък и поръсете с бадеми. Оставете сладкиша на топло място, докато видимо увеличи обема си. След това печете в долната половина на предварително загрята фурна около 35 минути на горен и долен нагревател на 180°C или на горещ въздух на 160°C.

След като извадите сладкиша от фурната, настържете шоколад върху горещата му повърхност шоколада и оставете да се охлади.



### Съвет от Опитната кухня

- Вместо пудинг Гала може да използвате и Оригинален пудинг Dr. Oetker.



© Д-р Йоткер България ЕООД, 1510 София, [www.oetker.bg](http://www.oetker.bg)  
E-Mail: [office@oetker.bg](mailto:office@oetker.bg), Тел.: (02) 943 11 16