



## Шомлои Галушка

Шомлои Галушка е популарен унгарски десерт, составен од парчиња пандишпан, ванила крем и пунч - сето тоа прелиено со чоколаден прелив. Раскошен колач, се согласувате, зарем не?



### Состојки:

#### За ЖОЛТО ТЕСТО ќе ви треба:

- 4 јајца
- 4 лажици шеќер
- 4 лажици брашно
- 1/2 пакување прашок за печиво

#### За КАФЕНО ТЕСТО ќе ви треба:

- 4 јајца
- 4 лажици шеќер
- 4 лажици брашно
- 2 лажици какао
- 1/2 пакување прашок за печиво

#### За КРЕМ ќе ви треба:

- 750 мл. млеко
- 2 кесички пудинг од ванила
- 8 лажици шеќер
- 250 мл. слатка павлака

#### За ПУНЧ ќе ви треба:

- 200 грама шеќер
- 2 портокали
- 250 мл. вода
- 10 мл. рум

#### За ЧОКОЛАДЕН ПРЕЛИВ ќе ви треба:

- 150 мл. вода
- 100 грама шеќер
- 200 грама чоколадо
- 10 мл. рум

#### Ќе ви треба и:

- 100 грама ореви
- Шлаг за декорација

### Чекор 1

Започнуваме со подготовка на пудингот, за да има време да се излади кога ќе го правиме кремот. Прашокот за пудинг измешајте го со шеќерот и малку од млекото и потоа варете го додека се згусти. Оставете го да се лади покриен со пластична фолија, за да не фати кора. Подоцна, откако ќе се излади, изматете го со слатката павлака за да добиете мазен крем.

### Чекор 2

За подготовка на жолтото тесто, најпрво изматете ги одделно белките од јајцата, а во друг сад жолчките заедно со шеќерот. Прашокот за печиво измешајте го во брашното, и потоа додајте го во смесата од жолчки и измешајте. На крај, со помош на лажица нежно измешајте ги изматените белки, со движења само во еден правец. Печете го во загреана рерна на 160 степени, десетина минути.



Повторете ја постапката и за кафеавото тесто, со тоа што какаото ќе го додадете во сувите состојки, кај брашното и прашокот за печиво. Откако ќе се испечат тестата, извадете ги од тавата и оставете ги да се изладат до сервирање.

### Чекор 3

За подготовка на пунчот ставете ги водата и шеќерот на оган да зовријат. Додадете ја ситно ренданата кора од портокалите и оставете да се вари на тивок оган уште 5 до 7 минути. Потоа тргнете го од оган да се излади, па додајте го румот.

### Чекор 4

Ни остана уште чоколадниот прелив. Најпрво зовријте ги водата и шеќерот, па додајте го чоколадото искршено на коцки. Гответе на слаб оган со мешање, додека чоколадото се растопи и преливот малку да се згусне.

Оставете го малку да се излади со повремено мешање, па додајте го румот. Во меѓувреме исечкајте ги оревите.

### Чекор 5

Време е да ги споиме сите елементи. Иако тестото изгледа прекрасно и вака, сепак ќе треба да го искинете на ситни парчиња. Во Ростерот наредете ги парчињата бело тесто, па прелијте ги со половина од пунчот, па половина од кремтот. Следуваат половина од оревите и од чоколадниот прелив. Повторете ја постапката и со кафеавото тесто, по истиот редослед.

### Чекор 6

Сервирајте во просирен сад, за да може да се види прекрасната текстура на сите елементи. Најгоре украсете со шлаг и додајте парче портокал за сосема ексклузивен изглед!

### Совет

Можеби подготовката на овој десерт ви изгледа сложена, со сите придружни елементи. Но, сигурно претпоставувате дека вакви состојки ветуваат вкус кој ќе ве награди за целиот ваш труд!



### Користени производи:



Окрugла тава



Сад со рачки



Касерола



Сад за сос



Ростер

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)