



רכיבים

- קילוגרם קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
- גביעים שמנת חמוצה
- גרם חמאה
- כפות סוכר לבן
- כף מלח
- גרם גבינה יבשה (למלית)
- חלמון (למלית)
- כפות סוכר לבן (למלית)
- גרידת לימון מגוררת (למלית)
- כוס צימוקים מושרים עשר דקות ברום או במים חמים ומסוננים
- שקיות סוכר וניל (למלית)
- כף מקל קינמון (למלית)
- גרם אגוזים קצוצים קצוצים (למלית)
- חלמון (לציפוי)
- חבילה אבקת סוכר (לציפוי)

הכנה

1. מתחילים בבצק: מחממים מעט בסיר את השמנת החמוצה, 50 גרם חמאה, 4 כפות סוכר וכפית מלח.
2. שמים בקערה את קמח השמרים ויוצרים גומה במרכז התערובת ושופכים את השמנת המחוממת אל הגומה ולשים לקבלת בצק אחיד.
3. מפזרים מעל הבצק קמח ומניחים בקערה מכוסה לשעה, או עד שהבצק מכפיל את נפחו.
4. מחלקים את הבצק לשלושה חלקים. מרדדים כל חלק לעלה דק, מורחים כל עלה בשכבה דקה של חמאה רכה, מקפלים ומרדדים שוב. חוזרים על הפעולה שלוש פעמים. מרדדים באותו אופן את שני החלקים הנותרים.
5. להכנת המלית, מערבבים את כל החומרים לעיסה אחידה.
6. מרכיבים את הטורוש בלש: חותכים את עלי הבצק המרודד לריבועים בגודל 6X6 ס"מ. מניחים במרכזו של כל ריבוע כפית מהמלית. אוספים את ארבע פינות הריבוע וסוגרים מעל המלית. מהדקים היטב.
7. מעבירים לתבנית מרופדת בנייר אפיה. מברישים את חלקו העליון של הבצק בחלמונים טרופים במעט מים ואופים בתנור שחומם ל-200 מעלות עד שהבצק מזהיב יפה.
8. מוציאים מהתנור וזורים אבקת סוכר.
9. מגישים בטמפרטורת החדר, עם קצפת ליד.



4 servings 4

