



Продукти за 15 порции:

500 гр брашно

щипка сол

42 гр прясна мая

250 мл топло прясно мляко
80 гр захар
150 гр меко краве масло, на малки парчета
1 яйце

За карамелизираните бадеми:

100 гр краве масло
100 гр захар
2 с.л. мед
100 мл сметана
250 гр филирани бадеми

150 гр конфитюр от кайсии
мазнина за формата
брашно за работа

Начин на приготвяне:

Пресейте брашното и солта в купа, направете кладенче в средата.

Разтворете маята и 1 ч.л. захар в половината прясно мляко, покрийте и оставете да втаса 10 минути.

В кладенчето изсипете захарта, яйцето, маслото, маята и останалото прясно мляко.

Замесете гласко тесто, покрийте го с кърпа и оставете на топло да втаса 30 минути.

Загрейте фурната до 180-200 градуса.

В огнеупорен съд загрейте маслото, захарта, меда и сметаната до образуване на карамелен сос.

Прибавете бадемите, разбъркайте и охладете.

Намажете с масло или покрийте с хартия за печене дълбока правоъгълна тава.

Върху набрашнена повърхност премесете тестото, поставете го в тавата, намажете го с равномерен пласт конфитюр.

Разпределете карамела с бадемите.

Печете сладкиша 20-30 минути до златист цвят.