

Krajanka z sękacza



IZABELA29

CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MINILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	5
miękkie masło	250 g
cukier	200 g
1 torebka cukru wanilionowego	
mąka pszenna	125 g
zagęstnik	75 g
zmielone obrane migdały	
1 łyżkę wody różanej	
rum	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

5 białek ubić na sztywną pianę. Masło utrzeć na puszystą masę. Dodawać cukry i żółtka nie przerywając ucierania. Mąkę przesiać, wymieszać z zagęstnikiem i wraz z migdałami dodawać po mału do ciasta. Dodać kardamon, cynamon i wodę różaną oraz rum. Na końcu ostrożnie połączyć z ubitą na sztywno pianą z białek. Połowę blachy do pieczenia wyłożyć pergaminem. Rosmarować na nim szpatułką cienką warstwę ciasta. Piec w temp. około 220* C przez 5 minut. Wyjąć blachę. Na upieczonej warstwie rozsmarować drugą warstwę surowego ciasta i ponownie piec w ten sposób upiec 6-8 warstw. Wyjąć wypiek z piekarnika, zsunąć z blachy, oddzielić pergaminem. Sękacz od razu pokrajać na podłużne kawałki, ostudzić. 200g kuwertyury włożyć do garnuszka. w kąpieli wodnej podgrzewać na wolnym ogniu, stale mieszając, aż kuwertura się roztopi. Kawałki sękacza maczać w kuwercie, układać na ażurowej podstawie. Na wierzchu narysować widelcem faliste linie, poczekać, aż polewa zastygnie. Przechowywać w szczelnie zamkniętej puszcze.