Pyszny sezamowiec

CZEKOLADKA_M

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	1/2 kg
margaryna	250 gram
żółtko jajek	6 szt
cukier	1/3 szkl
cukier wanilinowy	2 szt
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
DODATKOWO:	
sezam	20 dag
masło	10 dag
cukier puder	2 łyżki
miód	2 łyżki
ponadto :	
powidła śliwkowe	1 szt
białko	6 szt
cukier	1 szkl
wiórki kokosowe	20 dag
Krem:	
margaryna	125 gram
cukier puder	2 łyżki
chałwa	20 waniliowa

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Ciasto: Z podanych składników zagnieść ciasto, podzielić na 2 części i ułożyć w dwóch równych blaszkach o wym. 25x36cm.
2. Sezam uprażyć na suchej patelmi, dodać masło, puder i miód i smażyć przez 3 min. Gotową masę wyłożyć na 1 placku. Piec 20min. w temp. 170st.
3. Białka ubić z cukrem, dodać wiórki, delikatnie wymieszać i położyć na posmarowany wcześniej powidłami 2 placek. Ciasto piec ok. 20 min w temp. 170st.
4. Margarynę utrzeć 20 dag masła oraz z pudrem, dodać chałwę, utrzeć na gładką masę. Kremem przełożyć wystudzone placki tak, aby placek z sezamem był na spodzie.