

Ciasto z sezamem i orzechami.



MYSZKA75



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	3 szkl
żółtko jajek	6 szt
margaryna	1 szt
smalec	1 łyżka
proszek do pieczenia	1 łyżka
śmietana kwaśna	2 łyżki
cukier puder	2 łyżki
cukier wanilinowy	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę, proszek do pieczenia, margarynę i smalec posiekać nożem. Żółtka roztrzepać z cukrem pudrem i waniliowym. Dodać do mąki. Dodać też śmietanę i zarobić kruche ciasto. Podzielić go na dwie części i wyłożyć na dwie blaszki 24x42 cm (jeśli mamy od razu dwie, jeśli nie to pojedynczo), posmarowane i wyłożone papierem.

Warstwa sezamowa:

15 dag sezamu

2 łyżki płynnego miodu

10 dag margaryny

1/4 szklanki cukru

wszystkie składniki mieszamy i zagotowujemy. Lekko przestudzone wykładamy na jedno kruche ciasto i piecemy w temp. 180 stopni, około 20 minut. Po tym czasie wyjmujemy z pieca i po przestudzeniu wyjmujemy za pomocą dwóch tacek.

warstwa kokosowa:

6 białek (z ciasta kruchego)

1/2 szklanki cukru

10 dag kokosu

1 słoik powideł lub dżemu z czarnej porzeczki

Białka ubijamy z cukrem na sztywno, dodajemy kokos, mieszamy. Drugie kruche ciasto smarujemy powidłami lub dżemem, nakładamy masę kokosową i piecemy tak jak pierwsze ciasto.

Składniki na ciasto kruche II

20 dag maki

1/4 szklanki cukru pudru

5 dag margaryny

2 żółtka

2 łyżki płynnego miodu

2 łyżki śmietany

1 łyżeczka sody

Z podanych składników na ciasto kruche II wyrobić ciasto i rozłożyć na blaszce (tak jak I ciasto).

Warstwa orzechowa:

20 dag krojonych orzechów włoskich

10 dag margaryny

1/2 szklanki cukru

3 łyżki płynnego miodu

Składniki wymieszać i podgrzać. Ciepłe wyłożyć na ciasto kruche i upiec tak jak ciasto I.

Masa I

15 dag chałwy waniliowej

3/4 kostki margaryny

2 łyżki miodu

Wszystkie składniki rozpuścić w garnku, cały czas mieszać, ale nie wolno zagotować. Po rozpuszczeniu zestawić z pieca cały czas mieszać, aż do zgęstnienia. Wyłożyć na ciasto z sezamem, wstawić do lodówki.

Masa II

1/2 l mleka

1 budyń kokosowy

2-3 łyżki cukru

3/4 szklanki mleka

1 kostka tłuszczu (masło+margaryna)

10 dag wiórków kokosowych

Na 1/2 l mleka i 2-3 łyżkach cukru ugotować budyń - ostudzić. Zagotować 3/4 szklanki mleka i sparzyć nim kokos - ostudzić. Masło i margarynę utrzeć, powoli dodawać ostudzony budyń i kokos. Można dodać kieliszek spirytusu.

Przełożenie:

Ciasto z sezamem i chałwą - ciasto z orzechami - masa kokosowa (odłożyć kilka łyżek na górę) - ciasto z kokosem - reszta masy - dekoracja

Ciasto im dłużej leżakuje, tym jest lepsze. Najlepiej jest, kiedy upieczemy go na 2-3 dni wcześniej. Wówczas wymieszają się wszystkie jego smaki.