

---

# Sękacz

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 5152 razy.

wedle podrecznika cukierniczego

Składniki:

1,7 kg masła

1,7 kg cukru - pudru

1,7 kg maki

120 jaj ( piana z 95 białek)

kilka łasek wanilii

10 dkg migdałów

30 dkg skórki pomarańczowej

0,5 l. śmietanki.

Masło utrzeć na pianę, dodając stopniowo cukier, maki, żółtka i ucierać przez 2 godziny. W końcu ucierania dodać pianę, śmietankę, migdały tarte, skórki pomarańczowe, wanilie i wymieszać.

Walek owinać papierem pergaminowym, rozgrzać przy ogniu i zaraz oblewać go ciastem. Z początku szybko obracać walekiem, żeby utworzyły się seki. Ostudzić. Po ostudzeniu zdjąć z waleka. Podawać pokrojony w krążki.

Jeśli chodzi o metodę, to trzeba mieć specjalne urządzenie. Jest to walek umocowany na stojaku z rączką, którą się ten walek kręci. Ten aparat jest umieszczony nad ogniem, tak aby płomień obliżywał końce seków.

Gdy walek jest polewany ciastem, trzeba nim szybko kręcić, aby ciasto nie skapało do ognia, tylko by tworzyło sople, jak seki na pniu drzewa. Te seki się pogrubiają w miarę pieczenia. Po pewnym czasie można kręcić wolniej, bo ciasto jest grubsze i się nie spali. Najlepiej robić to w dwie osoby.

Wesołej zabawy.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)

---

<http://kobieta.gazeta.pl/slub/1,67025,2566445.html>

w tym przepisie są chyba ciut inne proporcje

Nadesłał(a): xaxaxaxax <farastu@wp.pl> 2006-06-28 18:06:30