
Sękacz

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5187 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 lasek 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, skorupkę pomarańczową, wanilię 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 warka. Podawać pokrojony w krążki.

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

Gdy walek jest polewany ciastem, trzeba nim szybko krecić, 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 krecić 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