
Sękacz pyszny

Dodano: 2000-05-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4362 razy.

25 dkg masła

25 dkg cukru

6 żółtek

5 dkg migdałów

1/2 laski wanilii

15 dkg krupczatki

10 dkg mąki ziemn.

1 łyżka rumu

Masło mieszamy z cukrem na idealny puszysty krem, dodając po jednym 6 żółtek, utarte migdały i wanilię, łyżkę rumu i obie mąki.

Na końcu łączymy z ciastem b. sztywną pianę z białek.

Na dno wysmarowanej masłem tortownicy rozprowadzamy równomiernie 2 łyżki ciasta i natychmiast wstawiamy do gorącego pieca.

Gdy ciasto lekko się zrumieni co trwa ok. 15 min. tortownicę wyjmujemy i na upieczonej warstwie rozprowadzamy kolejne 2 łyżki ciasta i wstawiamy do piekarnika na kolejne 5 min.

Czynność powtarzamy do zużycia całego ciasta.

Na drugi dzień sękacz polewamy lukrem, takim jaki najbardziej lubimy.

Jest to ciasto bardzo wykwintne i długo zachowuje świeżość .

15 dkg krupczatki = 17 łyżek stoł. płaskich

10 dkg ziemn. =7 łyżek stołowych płaskich

From: Agnieszka <agnieszkawanke@poczta.onet.pl>

wlasnie tego szukalam, wielkie dzieki mam nadzieje ze sie uda,fajny pomysl z pieczeniem na blaszce, bo niby z kad mozna wytrzasnac walek do sekacza.Przepis swietnie napisany, gdyby wszyscy tak pisali byloby super. Pozdrawiam i napewno napisze jakie rezultaty

Nadestał(a):anna maria <annamaria1976@mail.ru> 2008-10-30 12:10:45

Super super super polecam))) Pozdrawiam i wesolych swiat zycze

Nadestał(a):Annamaria <annamaria1976@mail.ru> 2009-04-10 17:04:30