

Placek sezamowy



Autor: **izabelaxD**
Przepisów: 4 Ocena: 105

 > 6 os.  > 60 min  średnie  przystępne

Składniki:

- **CIASTO:**
- margaryna, 1 kostka i 1 łyżka do masy sezamowej
- żółtka, 5
- cukier puder, pół szklanki do placka i pół szklanki do masy sez
- śmietana, 3 łyżki
- cukier waniliowy, 1 opakowanie
- proszek do pieczenia, 2 łyżeczki
- mąka, 0,5 kg
- **MASA SEZAMOWA:**
- sezam, 30 dag
- Miód, 3 łyżki
- Masa kokosowa:
- białka, 5
- cukier, 1 szklanka
- kokos, 15 dag
- mąka ziemniaczana, 1 łyżeczka
- **MASA DP PRZEKŁADANIA:**
- 3 chałwy waniliowe po 10 dag
- masło, 1,5 kostki
- spiritus, 2 łyżeczki

Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto: Wszystkie składniki pomieszać, wyrobić ciasto i podzielić na 2 części.
- 2 Masa sezamowa: Składniki wymieszać i gotować na małym ogniu 5 minut. Ostudzić, ale lekko ciepłe dać na jeden placek i upiec.
- 3 Masa kokosowa: Białka ubić dodać resztę składnik´w, wlać na drugi placek i upiec.
- 4 Masa do przekładania: Chałwę i masło utrzeć razem dodać spiritus.
- 5 Przekładać w kolejności: Placek sezamowy
- 6 masa z chałwy
- 7 placek kokosowy

Twoje notatki do przepisu: