





# Sezamowiec

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180 °C 

## Składniki:

### placek.

- Kostka do pieczenia Kasia** - 200 gramów
- mąka - 2.5 szklanki
- cukier - 0.75 szklanek
- żółtko - 5 sztuk
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- cukier waniliowy - 1 opakowanie

### placek i

- Kostka do pieczenia Kasia** - 50 gramów
- miód - 2 łyżki
- cukier - 1 łyżka
- sezam - 200 gramów

### placek ii

- kwaśny dżem - 2 łyżki
- białko - 5 sztuk
- cukier - 1 szklanka
- wiórki kokosowe - 200 gramów

### krem chałwowy

- chałwa waniliowa - 200 gramów
- miękka margaryna Kasia - 200 gramów
- cukier puder - 0.5 szklanek

## Sposób przygotowania:

1. Wszystkie składniki na ciasto przekładamy do miski i zagniatamy, aby powstała jednolita konsystencja. Ciasto dzielimy na 2 części. Formę (potrzebne dwie) o wym. 33 x 23 cm smarujemy Kasią i wykładamy ciasto.
2. Na patelni rozpuszczamy Kasię z miodem i cukrem.
3. Dodajemy sezam i mieszamy.
4. Lekko podsmażamy i wykładamy do jednej formy z surowym ciastem.
5. Białka ubijamy na sztywną pianę, następnie dodajemy cukier i dalej ubijamy.
6. Na koniec stopniowo dodajemy wiórki kokosowe.
7. Drugi surowy placek smarujemy kilkoma łyżkami dżemu i wykładamy masę białkowo – kokosową.
8. Oba placki pieczemy w temp. 180 – 190 C przez 30-40 min. Jeśli piekarnik mamy z termoobiegiem, pieczemy 20 -25 min.
9. Po upieczeniu placki studzimy.
10. Miękką Kasię na krem miksujemy na najwyższych obrotach razem z cukrem pudrem.
11. Dodajemy pokruszoną chałwę i ponownie miksujemy do uzyskania jednolitej konsystencji.
12. Na placek z sezamem wykładamy krem chałwowy i przykrywamy drugim placem. Wstawiamy do lodówki na kilka godzin. Smacznego.