

„Ciasto z sezamem Lidki”

Składniki do ciasta:

- 1 kostka palmy,
- 3 szklanka mąki,
- 3 łyżki cukru,
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 cukier waniliowy



zagnieść i podzielić na II części

I część podzielonego ciasta wyłożyć na blach i posmarować przygotowaną masą sezamową. Całość piec ok 20-25 min w temp. 180 st. C

Masa sezamowa

Składniki:

- 20 dag sezamu,
- 2 łyżki miodu,
- 10 dag masła

podgotować ok. 5 min.

II część podzielonego wcześniej ciasta wyłożyć na blachę, posmarować dżemem z czarnej porzeczki. Na całość wyłożyć ubitą pianę z białek i upiec.

Piana z białek

Składniki:

- 5 białek
- 1 szkl. cukru
- 10 dag kokosu

ubić

Masa chałowa

Składniki:

- 1 kost.masła,
- 30 dag chałwy,

utrzeć

Placek z sezamem przełożyć masą chałową i przykryć plackiem kokosowym. Smacznego !