



ULICA SEZAMKOWA



SKŁADNIKI NA SEZAMOWĄ MISECZKĘ:

- × 120 g mąki orkiszowej
- × 60 g sezamu jasnego
- × 60 czarnego sezamu
- × 80 g masła
- × 1 żółtko
- × 4 łyżeczki erytroli

SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 1/2 szklanki jasnego sezamu
- × 1/2 szklanki czarnego sezamu
- × 6 łyżek syropu klonowego
- × 16 truskawek
- × 24 sztuki miechunki peruwiańskiej
- × 24 sztuki winogron rodzynkowych
- × listki mięty do dekoracji

SKŁADNIKI NA ŚMIETANKĘ:

- × 1 szklanka wrzątku
- × 1 szklanka nerkowców
- × 1 łyżka syropu z agawy

PRZYGOTOWANIE:

1. Jasny sezam mielimy w malakserze na piasek, łączymy go z mąką, czarnym sezamem, ksylitolem, posiekanym zimnym masłem oraz żółtkiem, a następnie wyrabiamy ciasto. Foremkę do tarty smarujemy masłem i wypełniamy ją ciastem (masę dokładnie wklepujemy i wyrównujemy), a następnie obciążamy specjalnymi kulkami (ewentualnie suchą fasolą lub grochem). Tartę pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180 stopni (grzanie góra-dół) przez 30 minut i odstawiamy do wystygnięcia. Z podanej ilości składników wykonamy 2 tarty o średnicy 15 cm.
2. Przygotowujemy sezamkowe talarki. Sezam (1/4 szklanki jasnego i 1/4 szklanki czarnego) prażymy na suchej patelni (często mieszając), aż białe ziarenka uzyskają złoty kolor. Po przestygnięciu łączymy go z syropem klonowym i wykładamy na papier do pieczenia. Masę przykrywamy drugim arkuszem i rozwałkowujemy na grubość około 2 mm. Następnie zdejmujemy papier z wierzchu, a ten z rozwałkowaną masą układamy na blaszce, którą wkładamy do piekarnika nagrzanego do 190 stopni (grzanie góra-dół). Pieczemy przez 8-10 minut, aż nasz sezamek pięknie się zarumieni. Po upływie około 1-2 minut, kiedy nieco przestygnie, ale nie zdąży jeszcze stwardnieć, przy pomocy wykrawaczki do ciasteczek albo kieliszka do wódki wycinamy kółeczka.
3. Przygotowujemy śmietankę. Nerkowce zalewamy wrzątkiem i odstawiamy. Kiedy woda przestygnie wrzucamy całość wraz z syropem z agawy do blendera wysokoobrotowego, a następnie blendujemy do uzyskania masy o jednolitej konsystencji. Śmietankę przelewamy do dzbanuszka i odstawiamy do lodówki, gdzie nieco zgęstnieje.
4. Z foremek wyciągamy nasze sezamkowe miseczki, dno każdej smarujemy 2 łyżkami śmietanki z nerkowców, a następnie wypełniamy je owocami, na koniec wykładamy sezamkowe talarki i całość zdobimy listkami mięty. Pozostałą, schłodzoną śmietankę podajemy osobno.

DODATKOWE UWAGI:

- × Do sałatki możecie wykorzystać równie dobrze inne ulubione owoce sezonowe.

