

Sękacz Sejneński / Bankuchen (Krystyna Mosiewicz)



Sękacz Sejneński to stożkowate ciasto z charakterystycznymi sękami, które kroi się warstwami od góry. Produkt swe charakterystyczne właściwości zawdzięcza specyficznej metodzie wypieku polegającej na zastosowaniu poziomego wałka, na który ciasto jest nalewane warstwami. Typowy sękacz ma ok. 40 cm wysokości, a najwyższy 75 cm. Sękacz ma złocisty kolor z widocznymi na przekroju jasnożółtymi i lekko brązowymi przypominającymi słoje drzewa. Ciasto odznacza się spoistą, sprężystą konsystencją, po pewnym czasie nabiera kruchości. Ma aksamitny, n

