

ΑΦΟΙ ΧΑΪΤΟΓΛΟΥ Α.Β.Ε.Ε.



ΝΗΣΤΙΣΙΜΗ ΤΟΥΡΤΑ

ΥΛΙΚΑ

- 2 κούπες ζάχαρη
- 2 κούπες νερό
- 1 κούπα Παρθένο Σησαμέλαιο
- 2 πακέτα αλεύρι (φαρίνα κόκκινη)
- Χυμό 2 πορτοκαλιών και το ξύσμα τους
- 4 κουταλιές κονιάκ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σ' ένα μπολ ρίχνουμε τη ζάχαρη, το νερό, το Παρθένο Σησαμέλαιο, το κονιάκ, το χυμό και το ξύσμα του πορτοκαλιού και ανακατεύουμε καλά. Ανακατεύοντας συνεχώς, προσθέτουμε λίγο-λίγο το αλεύρι. Βάζουμε το μείγμα σε μια λαδωμένη λαμαρίνα ή σε δύο στρογγυλά τσέρκια που κάνουμε παντεσπάνια, πασπαλίζουμε την επιφάνεια με την κανέλα και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 150 C για 1,5 ώρα.

* Το παρασκεύασμα αυτό αντικαθιστά το παντεσπάνι. Συνεπώς, το κόβουμε, το σιροπιάζουμε και το γεμίζουμε με sesame spread και φυτική σαντιγί σε παράλληλες ή σπειροειδείς στρώσεις, αναλόγως του σχήματος. Εξωτερικά και περιμετρικά «ντύνουμε» με sesame spread και ξηρούς καρπούς.