



Tekst i zdjęcie: **Scalops** - Szef Kuchni (1460)
Szachownica
Dwukolorowe ciasto

Sposób przygotowania: pieczone

Składniki:

- wanilia, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- woda, 1 łyżk.
- żółtka, 3 szt.
- cukier puder, 10 dag
- masło, 15 dag
- mąka , 25 dag

Sposób przygotowania:

Mąkę przesiać, posiekać z masłem, wymieszać z cukrem, dodać surowe żółtka i wodę, zarobić ciasto i podzielić je na połowę. Do jednej połowy dodać kakao, wyrobić w miseczce na jednolite ciasto. Wynieść ciasto do chłodnego pomieszczenia, aby stężało, gdyż inaczej są trudności w kształtowaniu. Ciasto jasne i ciemne wywałkować każde z osobna na prostokąty równej wielkości, 3/4 cm grubości; każdy prostokąt podzielić na 3 pasy jednakowej szerokości. Posmarować białkiem 2 pasy jasne i 2 ciemne, złożyć warstwy: a) spód jasny, środek ciemny, wierzch jasny, b) spód ciemny, środek jasny, wierzch ciemny. Złożone w warstwy ciasto lekko przycisnąć wałkiem, wynieść w chłodne miejsce do stężenia. Lekko piłując ostrym, cienkim nożem, pokrajać poskładane ciasto w paski grubości 3/4 cm. Paski smarować po przekroju białkiem, składać, zmieniając kolejność barw, po 5 pasków jeden na drugim (zastudzić). Krajać w ten sposób poskładane ciasto, piłując ostrym, cienkim nożem w kawałki 3/4 cm grubości, układać przekrojem na blasze i upiec w dobrze wygrzanym piekarniku tak, aby jasne ciasto miało kolor złoty (ok. 30 min.).

