

Sękacz sejneński (Krystyna Mosiewicz)

Sękacz sejneński to stożkowate ciasto z charakterystycznymi sekami. Ciasto kroi się warstwami od góry. Specyficzna metoda wypieku polega na zastosowaniu poziomego wałka, na którym ciasto nalewane jest warstwami. To wysokie ciasto ma złocisty kolor z lekko brązowymi słojami, przypominającymi słoje drewna. Sękacz odznacza się spoistą, sprężystą konsystencją po pewnym czasie nabiera kruchości. Wypiek ma aksamitny, maślany smak i zapach o delikatnej kwaskowej nucie. Przygotowanie ciasta jest wyjątkowo pracochłonne i zajmuje dwóm osobom minimum 3-4 godziny.

