KRUCHE CIASTO : 500 g mąki, 250 g masła, 100 g cukru pudru, 100 g posiekanych migdałów
KREM MIGDAŁOWY : 400g masła, 1 szklanka cukru pudru (ok. 200g), 50 g zmielonych migdałów, 100 g zmielonych ziaren sezamu, 100 g suszonych moreli,
KARMEL : 1 szklanka cukru, sok z 1 cytryny
Przygotować ciasto: mąkę przesiać na stolnicę, wymieszać z cukrem, migdałami, dodać zimne masło, posiekać na piasek, zagnieść szybko ciasto. Podzielić je na 5 porcji, 4 odłożyć do lodówki, 1 rozwałkować, włożyć do tortownicy, piec 10 minut w temperaturze 180 stopni C. Tak samo upiec pozostałe porcje ciasta. Jeden placek przed pieczeniem pokroić radełkiem na 12 trójkątów.
Przygotować krem : sezam i migdały wsypać na blachę i zrumienić w piekarniku. Morele pokroić w cienkie paseczki. Masło utrzeć z cukrem, dodać migdały z sezamem i morele, dokładnie wymieszać.
Przygotować karmel : cukier wsypać na patelnię, dodać 3-4 łyżki wody i podgrzewać, aż cukier się zrumieni. Dodać sok z cytryny, dokładnie wymieszać.
Na 4 całych plackach rozsmarować krem, ułożyć w tortownicy jeden na drugim. Na górze ułożyć trójkąty i posmarować je karmelem.
Odstawić w chłodne miejsce.

Przepis własny