

# Пляцок “Вишиванка”

Смак дитинства, запах маминих рук, старий потертий записничок і ось ця забута смакота - пляцок Вишиванка!

Хто ще зберігає ці старі традиції та готує хоча б на свята, а може й не тільки на свята смачнющі галицькі пляцки?

Не зважаючи на іншу країну проживання, новий досвід сучасної кулінарної культури, вкотре переконуюся, що саме цей смак наповнює мене домашнім затишком, якого так по-особливому бракує кожному з нас у «буревійному» часі сьогодення.

---

## Для білого тіста:

- 500 г борошна
- 200 г цукру
- 200 г маргарину чи вершкового масла
- 1 яйце
- 4 столові ложки сметани
- 10 г розпушувача для випічки
- 15 г ванільного цукру

## Для шоколадного тіста:

- 300 г борошна
- 150 г маргарину чи вершкового масла
- 2 жовтки
- 2 столові ложки какао
- 200 г цукру
- 2 столові ложки сметани
- 1 чайна ложка розпушувача для випічки
- 750 г сливового або іншого густого варення
- 300-400 г грецьких горіхів (за бажанням)

## Для сметанкового крему:

- 600 мл сметани процідженої чи кондитерських вершків

- 130 г цукру
- 20 г ванільного цукру
- 200 г чорного шоколаду

Спочатку приготувати шоколадне тісто. Розділити його на три рівні частини загорнути у харчову плівку та поставити в морозилку.

Одразу приготувати біле тісто, теж розділити на три рівні частини.

Приготувати три дека та застелити їх пергаментом.

У розмір дека тонко розкачати одну частину білого тіста на дошці, підсипаючи борошном або одразу на листі пергаменту. Паляницю обережно перекласти на деко. На тісто викласти 250 г сливового варення, третину горіхів (горіхи можуть бути цілими половинками, як теж січені) та зверху потерти на тертці з великими отворами одну частину замороженого шоколадного тіста. Випікати 200С – 20-30 хв.

Так повторити з наступними двома частинами тіста.

Для сметанного крему знадобиться проціджена, густа і жирна сметана. Сметану викласти на кухонний рушник зав'язати і підвісити щоб скапала сироватка протягом декількох годин або через ніч.

Опісля сметану збити з цукром і ванільним цукром, до збільшення в об'ємі, згущення та повітряності.

Рівномірно перемастити усі коржі сметанним кремом, теж верхній корж. Зверху на крем потерти чорний шоколад.

(Для цього пляцка може бути любий інший крем, як наприклад, вершкове масло з вареним згущеним молоком чи ванільний заварний, або вершки з сиром маскарпоне).

Пляцок поставити у холодильник щоб добре просякнув кремом. Смакуватиме на наступний день.













