

Chałwowiec



Autor: **sereberko80**
Przepisów: **675** Ocena: **11103**



1-2 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- CIASTO:
- jajka, 6
- cukier, 1 szkl.
- cukier waniliowy, 1
- proszek do pieczenia, 1/2 łyżeczki
- Mąka pszenna, 1 łyżka
- budynie czekoladowe (bez cukru), 3
- Masa:
- budynie waniliowe (bez cukru), 2
- masło, 20 dag
- mleko, 3 szkl.
- chałwa waniliowa, 30 dag

Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto: Białka ubijamy na sztywną pianę, dodawać stopniowo cukier i cukier waniliowy. Następnie dodawać żółtka, nadal mieszając. Mąkę, proszek do pieczenia i budynie przesiać i dodać do masy. Całość delikatnie wymieszać. Przełożyć do blachy wysmarowanej tłuszczem i obsypanej bułką tartą, piec w temp. 170 stopni ok. 30 min.
- 2 Masa: Budynie ugotować na mleku i wystudzić. Utrzeć masło i dodawać po łyżce wystudzony budyń. Na koniec dodać zmiksowaną chałwę i dokładnie utrzeć, aż masa będzie gładka.
- 3 Biskopt przeciąć na pół. Do blachy włożyć jedną część, wyłożyć połowę masy, przykryć drugą częścią biskoptu i na wierzch wyłożyć resztą masy. Na wierzch można zetrzeć gorzką czekoladę (placek przechowywać w lodówce). Smacznego :-). P.S. Przepis pochodzi z blogu slodkieimpresje.blox.pl

Twoje notatki do przepisu: