

Ciasto chałwowe

Autor: **jolka**

Przepisów: 4 Ocena: 115



> 6 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- CIASTO:
- Jaja, 12szt
- cukier, 2 szklanki
- cukier wanilinowy, 2 opakowania
- proszek do pieczenia, 2 łyżeczki
- budyń czekoladowy, 6 opakowań
- mąka, 2 łyżki
- KREM:
- budyń śmietankowy, 2 sztuki
- mleko, 3 szklanki
- masło, 25 dkg
- chałwa, 35 dkg
- Spirytus, 3 łyżki
- oraz dżem porzeczkowy do posmarowania biszkoptów, 1 słoik
- czekolada gorzka do posypania, 1/2 tabliczki

Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto: ubić białka na sztywną pianę, dodać cukier, cukier wanilinowy, żółtka, proszek. Na koniec dodać budyń i mąkę-delikatnie wymieszać. Upiec dwa biszkopty w temp 175 stopni około 30-40 minut.
- 2 Krem: budyń ugotować na mleku, ostudzić. Masło utrzeć z pokruszoną chałwą, dodać budyń stopniowo, spirytus i utrzeć na jednolitą masę. Biszkopt posmarować 1/2 dżemu na to wyłożyć połowę masy. Drugi biszkopt przekroić na pół, wyłożyć na masę, następnie ponownie posmarować dżemem i masą(odłożyć troszkę masy, aby posmarować wierzch ciasta) i położyć na to drugą połowę biszkoptu. Wierzch ciasta posmarować cienką warstwą masy i zetrzeć na to czekoladę gorzką

Twoje notatki do przepisu: