

ciasto z chałwą

Autor: **ozak**Przepisów: **12** Ocena: **304**

> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- CIASTO:
- 6 jajek
- szklanka cukru
- cukier waniliowy
- łyżeczka proszku do pieczenia
- łyżka mąki
- 3 budynie czekoladowe
- KREM:
- 2 budynie śmietankowe lub waniliowe
- 3 szklanki mleka
- kostka margaryny
- 35 dag chałwy

Sposób przygotowania:

- 1 ciasto:
- 2 ubić białka, a następnie dodać cukier, cukier waniliowy, żółtka oraz proszek do pieczenia z mąką i budynie czekoladowe i delikatnie wymieszać
- 3 piec ok 40 min w temp. 175 stopni C
- 4 krem:
- 5 przygotować budyń (2 budynie w 3 szklankach mleka) i ostudzić
- 6 budyń utrzeć z margaryną i chałwą
- 7 ostudzone ciasto przekroić na pół, a następnie przełożyć masą chałwową
- 8 cienką warstwę masy położyć na wierzch ciasta, udekorować kakao lub startą gorzką czekoladą

Twoje notatki do przepisu: