

# Ciasto z chałwą i herbatnikami

Autor: **Murena**Przepisów: **142** Ocena: **1852**

3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- ok 50 sztuk kakaowych herbatników
- 1 słoiczek dżemu z czarnej porzeczki
- 1 litr mleka
- 3 żółtka
- 1 kostka miękkiego masła (200g)
- 3 łyżki mąki pszennej
- 3 łyżki mąki ziemniaczanej
- 300g chałwy waniliowej
- 5 łyżek cukru

## Sposób przygotowania:

- 1 Do garnuszka odlewamy 1,5 szklanki mleka. Pozostałe mleko podgrzewamy z cukrem. Do odlanego mleka dodajemy żółtka oraz mąkę pszenną i ziemniaczaną. Dokładnie mieszamy aby nie było grudek. Gdy mleko się zagotuje wlewamy masę i gotujemy budyń. Gotowy budyń studzimy. Miękkie masło ucieramy mikserem na puszystą masę. Następnie porcjami dodajemy wystudzony budyń. Na koniec dodajemy drobno pokruszoną chałwę. Blaszkę 30x25 wykładamy papierem do pieczenia. Na dnie układamy warstwę herbatników. Smarujemy kremem chałwowym. Układamy kolejną warstwę herbatników. Następnie smarujemy cienko konfiturą z czarnej porzeczki a potem kremem. Dalej układamy jeszcze kolejne dwie warstwy- herbatniki i krem, herbatniki i krem. Każdą warstwę kremu ładnie wyrównujemy aby równo układały się herbatniki. Na wierzchu ciasto posypujemy startą gorzką czekoladą lub dowolnie dekorujemy. Ciasto odstawiamy do lodówki na kilkanaście godzin aby masa stężała a herbatniki zmiękły. **SMACZNEGO!!!**



Twoje notatki do przepisu: