



CIASTO CHĄŁWOWE

Przepis na: formę 25 cm x 35 cm

Czas pieczenia: 40 minut

Temperatura pieczenia: 170 stopni

SKŁADANIKI

BISZKOPT

8 jajek

8 łyżek cukru

8 pełnych łyżek mąki tortowej

KREM

500 ml mleka 3,2%

150 g cukru

2 łyżki skrobi ziemniaczanej

5 żółtek

300 miękkiego masła

150 g chałwy

1 łyżka kremu czekoladowego (lub kakao)

DODATKOWO

2 opakowania podłużnych biszkoptów

200 ml mocnej kawy

500 ml śmietanki 30%

2 – 3 łyżeczki cukru pudru

1 opakowanie fixu do śmietany

3 – 4 łyżki wiórków czekoladowych

BISZKOPT

- Białka oddziel od żółtek. Ubij je na sztywno, dodawaj po łyżce cukru cały czas miksując.
- Jak cukier się rozpuści to zacznij dodawać po jednym żółtku nie przerywając ubijania.
- Pod koniec ubijania wyłącz mikser i dodaj w 3 partiach przesianą mąkę – wymieszaj delikatnie szpatułką. Masę biszkoptową przełóż na formę wyłożoną papierem do pieczenia. Wstaw blaszkę do nagrzanego piekarnika.
- Wystudzony biszkopty przekrój.

BUDYŃ

- Zagotuj 500 ml mleka. W osobnej misce ubij żółtka z cukrem. Pod koniec ubijania dodaj skrobię i ponownie zmiksuj. Do ubitych żółtek wlej ok. 100 ml gorącego mleka w celu zahartowania masy a następnie wlej do gotującego się mleka. Nie przerywając mieszania gotuj na wolnym ogniu jeszcze chwilę. Polecam tu użyć różgi kuchennej - łatwo nią pozbyć się ewentualnych grudek budyniu. Budyń wlej do miski i przykryj folią tak by dotykała budyniu - nie powstanie wtedy kożuch.

KREM

- Miksuj masło przez kilka minut a następnie dodawaj po łyżce wystudzonego budyniu cały czas miksując. Na koniec wsyp pokruszoną chałwę - połącz masę.

WYKOŃCZENIE

- Pierwszy biszkopty posmaruj dżemem porzeczkowym następnie wyłóż połowę kremu chałwowego.
- Biszkopty zamocz w kawie i ułóż na kremie chałwowym.
- Do pozostałej części kremu dodaj kakao lub krem czekoladowy i ponownie zmiksuj. Krem wyłóż na biszkopty. Przykry drugim blatem biszkoptowym.
- Śmietankę ubij z cukrem pudrem. Pod koniec ubijania wsyp fix i ubijaj jeszcze chwilę do uzyskania sztywnej konsystencji. Krem wyłóż na biszkopt, posyp wiórkami czekoladowymi.