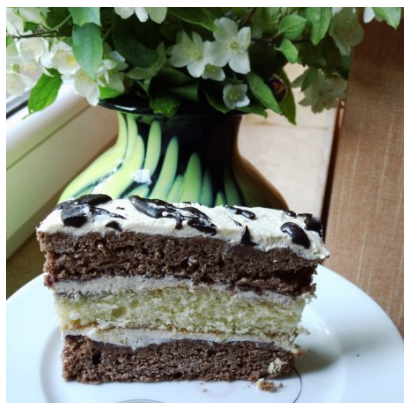


Wysokie ciasto z chałwą



AGNIESZKA-87-25



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biskopt

jaja	4 szt
mąka	4 łyżki
budyń śmietankowy	4 łyżki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
cukier	0,5 szkl
olej	2 łyżki

Placek miodowy

mąka	30 dag
margaryna	15 dag
miód płynny	2 łyżki
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżeczka
smietana 18%	1 łyżka
cukier	10 dag
jaja	2 szt
kakao	1 łyżka

Masa chałwowa

mleko	0,5 l
budyń śmietankowy	1 szt
masło	1 szt

cukier puder	do smaku
alkohol	do smaku
chałwa	2 szt
Dodatkowo	
dżem porzeczkowy	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Placek miodowy:

Z mąki, margaryny, miodu, sody, śmietany, cukru, jajka, kakao zagniatamy ciasto. Wykładamy na 2 blaszki o wymiarze 25/36 i pieczemy do 15 minut w 180 stopniach.

Biszkopt:

Białka ubijamy z cukrem na sztywną pianę. Wsypujemy pozostałe składniki i mieszamy. Pieczemy do 15 minut w 180 stopniach na blaszce o wymiarze 25/36.

Masa chałwowa:

Na mleku gotujemy budyń. Chałwę łączymy z utartym masłem. Do masy chałwowej dodajemy porcjami budyń- miksujemy. Dodajemy cukier puder do smaku wraz z alkoholem.

Przełożenie ciasta:

Placek miodowy- dżem z porzeczeki- masa chałwowa- biszkopt- dżem z porzeczeki- masa chałwowa- placek miodowy- smarujemy lekko kremem i dekorujemy polewą