

PLACEK CHAŁWOWY



GOŚKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masło	35 dkg
cukier waniliowy	1 sztuka
cukier puder	4 łyżki
żółtko jajek	4 sztuka
mleko	1 szklanka
mąka ziemniaczana	0,5 łyżeczki
jaja	7 sztuka
cukier	2 szklanka
kakao	1 łyżka
czekolada	1 sztuka
masło	1 sztuka
mąka	2 łyżki
chałwa	30 waniliowa

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

MASA 1

30dkg chałwy waniliowej

35dkg masła

1 cukier waniliowy

4 łyżki cukru- pudru

4 żółtka

1szkl. mleka

½ łyżeczki mąki ziemniaczanej

Żółtka utrzeć z cukrem. Mleko zagotować z cukrem waniliowym. Na gotujące się mleko wlać żółtka z mąką ziemniaczaną. Zagotować i wystudzić. Utrzeć masło, dodać chałwę, zimny budyń- połączyć

MASA 2

3 jaja

1szkl. cukru

1 łyżka kakao

1 czekolada

1 masło

Jaja ubić na parze, dodać przesiane kakao, rozkruszoną czekoladę. Utrzeć masło i dodać zimne ubita jajka.

Upiec biszkopt z 5 jaj.

Ubić 5 białek na sztywno, dodać 1 szkl. cukru , po jednym żółtku i na koniec 6 płaskich łyżek mąki pszennej , 4 płaskie łyżki mąki ziemniaczanej i jedną łyżeczkę proszku do pieczenia. Delikatnie wymieszać na koniec dać łyżkę octu.

Upiec placek orzechowy z 4 jaj.

4 jaja; 4 łyżki cukru; 2 łyżka mąki; 10 dkg orzechów włoskich (mielonych).

Proszek do pieczenia na czubku noża.

Upiec placek kokosowy z 4 jaj.

4 białka; 12 dkg cukru-pudru; 10 dkg kokosu; 4 pokruszone biszkopty; sok z ½ cytryny.

Spód bezowy lub małe bezy.

Polewa

-----placek kokosowy

masa czekoladowa

-----placek orzechowy

masa chałwowa

bezy,bezy,bezy

masa chałwowa

-----biszkopt