

## Placek z chałwą



### PIOGE7



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>gorzka czekolada</b>	1 tabliczka
<b>bezy</b>	20 dag
<b>chałwy sezamowe (duże)</b>	2 sztuki
<b>margaryna palma</b>	2 sztuki
<b>mleko</b>	1/2 litra
<b>spirytus</b>	1 kieliszek
<b>budynie śmietankowe bez cukru</b>	2 sztuki
<b>jajko</b>	9 sztuk
<b>cukier</b>	1 i 1/2 szklanki
<b>mąka</b>	1 szklanka
<b>mąka ziemniaczana</b>	1/2 szklanki
<b>kakao</b>	1 łyżka
<b>proszek do pieczenia</b>	1 łyżka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

## CO WCHODZI W POSZCZEGÓLNE PIĘTRA PLACKA:

Składniki:

1 tabliczka gorzkiej czekolady

20 dag bezów

2 chałwy sezamowe (duże)

2 margaryny PALMY

1/2 litra mleka

kieliszek spirytusu

2 budynie śmietankowe bez cukru

**BISZKOPT:**

Ciemny:

6 jajek

3/4 szklanki cukru

1/2 szklanki mąki

1/2 szklanki mąki ziemniaczanej

1 łyżka kakao

1 łyżeczka proszku do pieczenia

Jasny:

3 jajka

3 łyżki cukru

3 łyżki mąki

1 łyżeczka proszku do pieczenia

**BISZKOPT CIEMNY:**

Żółtka oddzielić od białek. Białka ubić dodać cukier, następnie żółtka.

Utrzeć puszysto. Na końcu dodać mąkę zwykłą, mąkę ziemniaczaną, kakao, proszek do pieczenia. Wymieszać pomału łyżką. Upiec biszkopt ciemny. Po upieczeniu przekroić go wzdłuż na pół.

**BISZKOPT JASNY:**

Aby upiec jasny biszkopt należy: białka ubić i dodać cukier. Utrzeć to i dodać żółtka. Następnie wmieszać łyżką 3 łyżki mąki i płaską łyżkę proszku do pieczenia.

Obydwa piec w temp. 180 st. C, przez 25-30 minut.

**MASA CHAŁWOWA I CZEKOLADOWA:**

Troszeczkę mleka odlać do budyniów. Następnie to co zostanie ugotować i wlać rozrobione budynie do tego wrzącego mleka. Odstawić do ostygnięcia.

Utrzeć w mikserze 2 palmy i dodawać po łyżce zimnej masy budyniowej.

Ciągle ucierać aż do skończenia budyniu. Na koniec dodać kieliszek spirytusu. Podzielić tak powstałą masę na pół.

Do jednej połowy masy wlać zimną roztopioną masę czekoladową, natomiast do drugiej połowy masy pokruszyć 2 chałwy sezamowe.

**UŁOŻENIE:**

Najpierw dajemy na tacę biszkopt ciemny i przekładamy go połową masy chałwowej. Następnie układamy na tej masie bezy. Bezy przykrywamy drugą połową masy chałwowej, którą potem przykrywamy biszkoptem jasnym. Na biszkopt jasny dajemy masę czekoladową. Później tę masę przykrywamy drugą połową ciemnego biszkoptu.

Ozdobić wg uznania.