Placek z chałwą

PIOGE7

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

gorzka czekolada	1 tabliczka
bezy	20 dag
chałwy sezamowe (duże)	2 sztuki
margaryna palma	2 sztuki
mleko	1/2 litra
spirytus	1 kieliszek
budynie śmietankowe bez cukru	2 sztuki
jajko	9 sztuk
cukier	1 i 1/2 szklanki
mąka	1 szklanka
mąka ziemniaczana	1/2 szklanki
kakao	1 łyżka
proszek do pieczenia	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 chałowej. Następnie układamy na tej masie bezy. Bezy przykrywamy drugą połową masy chałowej, którą potem przykrywamy biszkoptem jasnym. Na biszkopt jasny dajemy masę czekoladową. Później tę masę przykrywamy drugą połową ciemnego biszkoptu.
Ozdobić wg uznania.