
CIASTO Z CHAŁWĄ

Dodano: 2005-04-12 16:37:34

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 14248 razy.

Biskopt:

•5 jajek

•1 szkl. mąki

•1 szkl. cukru

•2 łyżeczki proszku do pieczenia

•2 łyżki kakao

Krem:

•10 dkg chałwy sezamowej

•2 budynie śmietankowe bez cukru

•1,5 kostki margaryny

•2 szkl. mleka

•2 łyżki cukru

•20 dkg bezów

•trochę kakao

Ugotować budyń na mleku z dwoma łyżkami cukru i wystudzić . Utrzeć margarynę, dodać ostudzony budyń i kieliszek wódki. Podzielić na dwie części, do jednej połowy dodać chałwę, do drugiej – kakao. Biskopt podzielić na pół.

Kolejność układania:

1.½ biskoptu

2.krem z chałwą

3.bezy

4.krem z kakao

5.½ biskoptu

Zostawić trochę kremu z chałwa, posmarować placek. Posypać wiórkami czekoladowymi.

Nadesłał: Aga <agaflorczyk@interia.pl>

Zrobiłam ciasto dokładnie wg przepisu, ciasto było typowo tortowe. Masa nawet mimo budyniu nie przypominała np. masy do karparki, a zwykłą maślaną masę tortową. Zeby złamać słodki smak proponuję przed położeniem pierwszej warstwy masy posmarować biskopt cienką warstwą masła orzechowego. Wypróbowałam to połączenie w innych tortach i wszystkim polecam.

Nadesłał(a):