

# Ciasto chałwowe



Autor: **olcia35**  
Przepisów: **37** Ocena: **687**

 > 6 os.  60 min  średnie  dostępne



## Składniki:

- CIASTO:, -
- jajka, 9 szt
- cukier, 1,5 szklanki
- cukier waniliowy, 1,5 opakowania
- proszek do pieczenia, 1 płaska łyżeczka
- Mąka pszenna, 1,5 łyżki
- budynie czekoladowe bez cukru, 4,5 szt
- Masa:, -
- budynie waniliowe bez cukru, 3 szt
- masło, 1,5 kostki
- mleko, 4,5 szklanki
- waniliowa chałwa, 45 dkg
- czekolada gorzka

## Sposób przygotowania:

- 1 CIASTO: Białka ubijamy na sztywną pianę. Miksując dodajemy cukier oraz cukier waniliowy, następnie po jednym żółtku. Mąkę, budynie i proszek do pieczenia przesiewamy przez sitko i małymi porcjami dodajemy do masy delikatnie mieszając łyżką drewnianą. Masę wylewamy na dużą prostokątną blachę uprzednio wyłożoną papierem do pieczenia i pieczemy ok. 30 min w temp. 160 stopni. Ciasto po ostygnięciu przekrawamy na pół.
- 2 MASA: Budynie gotujemy na mleku i studzimy. Ucieramy masło dodając po łyżce zimnego budyniu. Następnie dodajemy pokruszoną chałwę i mieszamy.
- 3 Na pierwszy placek nakładamy połowę masy, przykrywamy drugim plackiem i kładziemy pozostałą masę. Ozdabiamy startą gorzką czekoladą. SMACZNEGO!

## Twoje notatki do przepisu: