





Ciasto z chałwą

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  160-180 °C 

Składniki:

ciasto

- jajko - 4 sztuki
- cukier - 4 łyżki
- mąka - 4 łyżki

krem makowy

- zmielony mak - 25 dekagramów
- gorące mleko - 0.75 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- cukier puder - 15 dekagramów
- olejek migdałowy
- jajka - 2 sztuki

krem z chałwy

- Kostka do pieczenia Kasia** - 25 dekagramów
- jajko - 1 sztuka
- cukier - 0.75 szklanek
- mleko - 0.5 szklanek
- chałwa sezamowa - 3 opakowania

Sposób przygotowania:

1. Upiec 2 biszkopty z 4 jajek.
2. Krem makowy: mak sparzyć gorącym mlekiem, 1 kostkę Kasi utrzeć z 2 żółtkami i cukrem pudrem i wymieszać z makiem. Dodać ubite białka i olejek migdałowy.
3. Krem z chałwy: 1 jajko, 3/4 szklanki cukru i 1/2 szklanki mleka ubijać na parze, aż zgęstnieje.
4. Po ostudzeniu wymieszać z utartą Kasią i dodać 2 pokruszone chałwy.
5. Nałożyć na wierzch ciasta.
6. Pokruszyć 1 chałwę i polać czekoladą.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl