

Placek Chałwianka

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Przepyszny placek nie tylko dla smakoszy chałwy.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Biskopt: -
- 6 jajek -
- 1 szklanka cukru -
- 1 szklanka mąki pszennej -
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia -
- Poncz: -
- 1/2 szklanki przegotowanej zimnej wody -
- 10 ml spirytusu -
- Masa chałwowa: -
- 20 dag masła -
- 12,5 dag margaryny Kasia -
- 2 jajka -
- 3/4 szklanki cukru -
- 40 dag chałwy waniliowej -
- 25 ml spirytusu -
- Ponadto: -
- puszka brzoskwin -
- gotowa polewa czekoladowa -

Etapy przyrządzania:

1.

Białka ubić, dodać cukier i nadal ubijać. Dodać żółtka i jeszcze ubijać. Następnie dodać mąkę i proszek do pieczenia. Delikatnie wymieszać. Ciasto wylać do wysmarowanej tłuszczem prostokątnej formy o wymiarach 25 na 36 cm. Piec około 25 minut w temperaturze 170 °C. Ostudzić i przekroić na dwie części.

Przegotowaną zimną wodę wymieszać ze spirytusem. Powstałym ponczem nasączyć dwie części biskoptu.

Miękkie masło i miękką margarynę „Kasie” utrzeć razem na puszystą masę. Jajka ubić z cukrem na parze (tzn. wodę w małym garnku zagotować, następnie zmniejszyć gaz, i na ten garnek położyć miskę z jajkami i cukrem, tak żeby ta miska nie dotykała gorącej wody, i ubijać mikserem jajka, gdy masa będzie już sztywna, miskę zdjąć i masę ostudzić). Do puszystej masy z masła i margaryny dodać masę jajeczną i dalej miksować. Na koniec dodać rozkruszoną chałwę i spirytus. Delikatnie wymieszać.

Na jedną część biskoptu rozłożyć połowę kremu, na krem pokrojone w kostkę brzoskwinie z puszki, a na nie drugą część biskoptu. Lekko docisnąć i wyłożyć pozostałą część kremu. Wierzch ciasta poleć gotową polewą czekoladową. Schłodzić w lodówce.