

# Czekoladowa kostka chałwowa

Pyszne, czekoladowe ciasto przekładane chałwowym kremem. Polane delikatną chałwową polewą. Zasmakujcie kaźdemu!

o 16 porcji



średnie

up to 40 Min.



## Składniki:

### Biskopt:

5 szt. jajek  
150 g cukru  
50 ml oleju  
70 g mąki  
40 g mąki ziemniaczanej  
1 łyżeczka Proszku do pieczenia  
30 g Dr. Oetkera  
2 łyżki kakao

### Krem chałwowy:

600 ml mleka  
2 opak. Budyniu smak śmietankowy Dr. Oetkera  
70 g cukru  
200 g chałwy waniliowej  
200 g masła o temp. pokojowej

### Polewa:

150 g chałwy waniliowej  
200 ml śmietanki 30% tł.

### Do dekoracji:

50 g chałwy waniliowej

## 1 Sposób przygotowania:

Blachę o wym. 24 cm x 28 cm wyłóż papierem do pieczenia. Piekarnik nagrzej do temp. 180°C. Białka oddziel od żółtek. Białka ubij na sztywno z cukrem. Do masy dodaj żółtka i dalej ubijaj. Cienkim strumieniem wlewaj olej. Wymieszaj mąkę pszenną, ziemniaczaną, proszek do pieczenia i kakao. Delikatnie wmieszaj je do masy jajecznej. Ciasto przełóż do blachy.

## 2 Pieczenie:

Ciasto wstaw do piekarnika.

**Piekarnik gazowy: 180 °C**

**Piekarnik elektryczny: 180 °C**

**Dodatkowe informacje: Piekarnik gazowy powinien być nagrzwany. Piekarnik elektryczny powinien być nagrzwany.**

**Czas pieczenia: o 40 min.**

Upieczone ciasto wyjmij z piekarnika, ostudź, a następnie przekrój na dwa błaty.



### 3 Krem chałwowy:

Z 600 ml mleka odlej 200 ml i wymieszaj w nim budyń z cukrem. Pozostałe mleko zagotuj. Pod koniec wlewaj wymieszany budyń i ponownie zagotuj, cały czas mieszając różgą. Ugotowany budyń przełóż do miseczki i przykryj folią spożywczą tak, aby stykała się ona z budyniem. Odstaw do wystudzenia, a następnie zmiksuj budyń z chałwą. Masło utrzyj za pomocą miksera do puszystej konsystencji, a następnie dodawaj do niego partiami budyń, za każdym razem krótko miksując. Kremem przełóż ciasto, a następnie przygotuj polewę.

### 4 Polewa:

Chałwę pokrusz i ciągle mieszając podgrzewaj ją ze śmietanką, aż do uzyskania jednolitej konsystencji. Polewę wylej na wystudzone ciasto, posyp pokruszoną chałwą i wstaw je do lodówki na kilka godzin.

