

Tort chałwowy z orzechami

Czas wykonania: 2 h 30 min

Ilość porcji: 10 kawałków (tortownica o średnicy 22 cm)

Składniki:

Biskopt:

- 7 jajek
- 140 g cukru (2/3 szklanki)
- 90 g mąki (2/3 szklanki)
- 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
- szczypta soli

Krem budyniowy:

- 140 g masła (2/3 kostki)
- 1 budyń
- 35 g cukru pudru

Dodatkowo:

- 250 g chałwy orzechowej
- 3/4 szklanki obranych fistaszków



Przygotowanie:

Ugotować budyń z godnie z opisem na opakowaniu. Wystudzić.

Biskopt:

Żółtka oddzielić do białek. Białka ubić z cukrem i szczyptą soli na sztywną pianę. Gdy białka będą już ubite zmniejszyć obroty miksera i dodać powoli żółtka. Do masy przesiać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i delikatnie wymieszać całość łyżką. Przełożyć do formy (tortownica o średnicy 22 cm) wyłożonej papierem do pieczenia.

Piec 40 minut w temperaturze 170 stopni (30 minut na funkcji grzania góra-dół i 10 minut pieczenie od dołu).

Biskopt przestudzić i przekroić na 3 części.

Źródło: <http://kuchniawedwoje.pl/tort-chalwowy-z-orzechami/>

Masa budyniowa:

Masło o temperaturze pokojowej utrzeć z cukrem pudrem. Następnie dodać po łyżce wystudzonego budyniu i wszystkie dokładnie zmiksować.

Do masy dodać pokruszoną chałwę i całość dokładnie połączyć ze sobą za pomocą miksera, tworząc jednolitą masę. Do masy można dodatkowo dodać posiekane orzechy, ja pominęłam ten krok. Masę najlepiej odstawić na 30 minut – 1 godzinę do lodówki, aby lekko zgęstniała.

Spody od biszkoptu lekko nasączyć. Ja spryskałam je wodą, ale można użyć zaparzonej herbaty lub kawy. Biszkopt przełożyć 1/2 masy. A drugą połowę wysmarować cały tort.

Tort udekorować posiekanymi orzechami.

Ciasto odstawić do lodówki na całą noc, aby masa zgęstniała.