

Ciasto brzoskwinia z chałwą

Składniki na biszkopt:

- 80 g mąki pszennej tortowej
- 25 g mąki ziemniaczanej
- 4 jajka
- 80 g cukru
- szczypta soli

Składniki na galaretkę brzoskwiniową:

- 1 puszka brzoskwiń (820g, bez zalewy 480g)
- 2 galaretki brzoskwiniowe
- 500 ml wrzątku do galaretki

Składniki na masę śmietanowo - chałwową:

- 800 ml śmietanki kremówki 30%
- 300 g chałwy waniliowej
- 5 łyżek cukru pudru
- 3 łyżki żelatyny
- 100 ml wrzątku do żelatyny

Składniki na poncz do biszkoptu:

- 100 ml wody przegotowanej
- 2 łyżeczki cukru
- 2 łyżki likieru amaretto (opcjonalnie)

Dodatkowo:

- 60 g orzechów włoskich

Wykonanie:

Biszkopt

Oddzielamy białka od żółtek. Białka, po dodaniu szczypty soli ubijamy na sztywno. Partiami dodajemy cukier i nadal ubijamy, aż cukier przestanie chrzęścić. Dodajemy pojedynczo żółtka i dalej ubijamy. Odstawiamy mikser. Przesiewamy mąkę pszenną z mąką ziemniaczaną. Delikatnie wszystko mieszamy ręcznie łyżką (np. drewnianą). Ciasto wylewamy do foremki prostokątnej, o wymiarach **24 x 38 cm**, której spód wyłożyliśmy papierem do pieczenia. Foremkę wstawiamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy około **20 min** (grzałki góra, dół),



w temperaturze **160 - 170°C**. Przed końcem pieczenia, dla pewności, sprawdzamy patyczkiem, wbijając go w sam środek ciasta. Jeśli patyczek będzie czysty, ciasto jest upieczone. Biszkopt zostawiamy na 15 min w wyłączonym, zamkniętym piekarniku, a następnie na kolejne 15 min w piekarniku z otwartymi drzwiczkami. Po tym czasie biszkopt wyciągamy z piekarnika i studzimy. Możemy też, zaraz po upieczeniu, wyjąć blaszkę z piekarnika, zrzucić ją z wysokości 50 cm i zostawić do wystudzenia. Po wystudzeniu ciasto wyciągamy z blaszki, odcinając nożem ciasto od rantów i ścinamy wierzchnią skórkę z biszkoptu. Biszkopt wkładamy do foremki wyłożonej papierem do pieczenia.

Galaretka brzoskwińowa

Do zagotowanej wody wsypujemy 2 galaretki brzoskwińowe i mieszamy do rozpuszczenia. Następnie brzoskwinie. Ja użyłam z puszki, ale spokojnie można użyć świeżych. Około 500 g brzoskwiń miksujemy blenderem na gładką masę. Następnie jeszcze gorącą galaretkę wlewamy do zmiksowanych brzoskwiń i dokładnie mieszamy. Po lekkim przestudzeniu galaretkę wkładamy do lodówki, do momentu, kiedy zacznie lekko tężeć. Żeby przyspieszyć proces chłodzenia i tężenia galaretki możemy ją włożyć do zamrażalnika. Ale wtedy trzeba często ją doglądać, żeby galaretka za bardzo nie stężała. Co jakiś czas ją mieszamy.

W międzyczasie przygotowujemy poncz do biszkoptu. Składniki mieszamy i nasączamy dokładnie biszkopt po całej powierzchni.

Gdy galaretka lekko stężała wylewamy ją na biszkopt. W razie potrzeby, gdy jest gęstsza rozprowadzamy ją po całej powierzchni blaszki. Blaszkę wkładamy do lodówki na około 15 minut, żeby galaretka dobrze stężała.

Masa śmietanowo – chałwowa

Chałwę siekamy, a następnie np. widelcem, rozgniatamy ją na drobno.

Żelatynę wsypujemy do miseczki, zalewamy wrzątkiem i czekamy moment, żeby żelatyna napęczniała. Następnie wszystko dokładnie mieszamy, żeby żelatyna rozpuściła się dokładnie w wodzie. Zostawiamy ją do wystudzenia. Gdy żelatyna stygnie, trzeba ją co jakiś czas przemieszać, żeby się nie zabrylowała.

Do miski dajemy śmietankę kremówkę zimną, bezpośrednio wyjętą z lodówki i ubijamy. Gdy łopatką miksera zaczął zostawiać ślady na powierzchni ubijanej śmietanki zmniejszamy obroty miksera, dodajemy chałwę i chwilę miksujemy, a następnie cukier puder i wszystko miksujemy. Przed dodaniem cukru pudru sprawdźmy, czy masa jest dla nas dość słodka. Masy nie miksujemy na sztywno, ponieważ będziemy dodawać żelatynę.

Kiedy żelatyna wystygnie wlewamy ją małym strumieniem do masy i wszystko dokładnie miksujemy. Tak przygotowaną masę wykładamy do blaszki na galaretkę i rozprowadzamy po całej powierzchni. Wierzch ładnie równamy.

Górze ciasta posypujemy posiekanymi orzechami włoskim.

Ciasto wkładamy do lodówki na kilka godzin a potem....

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

