OD 1851
E. Wedel

CHAŁWA KRÓLEWSKA



CHAŁWA KRÓLEWSKA E. WEDEL

PRZEPISY NA SŁODKIE ODKRYCIA W KUCHNI.

WSTĘP

Co się stanie, gdy do ulubionego sernika dodasz chałwę? Jak zmieni się smak kremu? A może wystarczy kilka pokruszonych kawałków, żeby prosty deser zyskał zupełnie nowy charakter? Z takich pytań zaczynają się słodkie odkrycia.

Ich bohaterką jest Chałwa Królewska E. Wedel wyrabiana ręcznie, o charakterystycznej, delikatnie włóknistej strukturze. Wyróżnia ją wysoka jakość; jest też źródłem magnezu i tłuszczów nienasyconych. Świetnie smakuje sama, ale jako składnik deserów otwiera przed Tobą nowe możliwości. Zebrane tutaj przepisy pomogą Ci poznać kilka z nich. Wypróbuj nasze pomysły, a potem dodaj coś od siebie. Kolejne odkrycie może czekać właśnie w Twojej kuchni.







LEGENDA



czas przygotowania



liczba porcji



poziom trudności



interaktywny spis treści

elementy klikalne



kontynuacja na następnej stronie



powrót do spisu treści

elementy klikalne

SPIS TREŚCI

Chałwowa chałka z dżemem bananowo-karmelowym 4

Mus chałwowy z malinami i jagodami 7

Gorąca czekolada z chałwą 9

Sernik baskijski z chałwą 11

Blok czekoladowo-chałwowy 13

Babka chałwowa 15

Krem chałwowy 17

Brownie z chałwą 19

Chałwowiec królewski 21

Szybkie ciasto z chałwą 24

Tort chałwowo-czekoladowy z malinami 26

Szybkie muffinki czekoladowe z kremem chałwowym 29

Sernik z chałwą na bananowo-kakaowym spodzie 32

Ciasto z chałwą i serkiem mascarpone 35

Ciasto z chałwą i dżemem porzeczkowym 38

CHAŁWOWA CHAŁKA Z DŻEMEM BANANOWO-KARMELOWYM

Maślane ciasto drożdżowe w formie efektownego krantza skrywa wyraziste nadzienie z chałwy. Słodycz całości przełamuje aksamitny dżem bananowo-karmelowy.

3 h	jedna duża keksówka	średni



Składniki

MAŚLANE CIASTO DROŻDŻOWE

- **500 g mąki pszennej** (typ 480)
- **250 ml letniego mleka**
- **70 g drobnego cukru**
- **7 g drożdży suchych** (lub 25 g świeżych)
- **2 całe jajka rozmiaru L**
- **1 żółtko**
- **80 g miękkiego masła**
- **1/2 łyżeczki soli**

NADZIENIE CHAŁWOWE

- **200 g Chałwy Królewskiej E. Wedel**
- **60 g miękkiego masła**
- **20 g Kakao ciemnego z Ghany E. Wedel**
- **80 g drobnego cukru**

DŻEM BANANOWO KARMELOWY

- **160 g** (2 tabliczki) **Czekolady Karmelowej E. Wedel**
- **500 g dojrzałych bananów** (po obraniu)
- **100 ml śmietanki 30%**
- **1 łyżka soku z cytryny**
- **szczypta soli morskiej**

Przygotowanie

1. Do miski wsyp mąkę, cukier, sól oraz suche drożdże (przy świeżych przygotuj najpierw rozczyn z mleka i cukru). Dodaj mleko oraz jajka. Wyrabiaj ciasto, a gdy składniki się połączą, partiami dodawaj miękkie masło. Kontynuuj wyrabianie, aż ciasto będzie lśniące, elastyczne i zacznie odchodzić od dłoni. Przykryj i odstaw w ciepłe miejsce na ok. 1,5 godziny do podwojenia objętości.

2. Przygotuj nadzienie. Chałwę Królewską E. Wedel rozkrusz dokładnie widelcem i wymieszaj z miękkim masłem, Kakao ciemnym z Ghany E. Wedel i cukrem na gładką, plastyczną pastę. Możesz też użyć przystawki do blendera – tej z pojemnikiem.

3. Wyrośnięte ciasto rozwałkuj na prostokąt (ok. 35 x 45 cm).

4. Równomiernie rozprowadź nadzienie chałwowe na całej powierzchni. Zwiń ciasto wzdłuż dłuższego boku w ciasny rulon.

5. Przetnij rulon wzdłuż na pół, odsłaniając warstwy. Skręć oba paski ze sobą (jak sznur), pilnując, by nadzienie było skierowane ku górze.

→→

Przygotowanie

6. Przełóż do keksówki wyłożonej papierem do pieczenia i odstaw na 30 minut do ponownego wyrośnięcia.

7. Upiecz w piekarniku nagrzanym do 190°C (góra-dół) przez 30-35 minut, aż chałka stanie się głęboko złocista. Po upieczeniu przestudź na kratce.

8. Banany rozgnieć na gładką masę, dodaj sok z cytryny i śmietankę. Podgrzewaj w rondelku na małym ogniu, aż masa zacznie lekko bąbelkować. Zdejmij z ognia, dodaj połamaną Czekoladę Karmelową E. Wedel i sól. Mieszaj energicznie, aż powstanie lśniący, gładki krem. Przełóż do słoiczka i ostudź zupełnie. Przechowuj w lodówce.

DO PRZYGOTOWANIA TEGO PRZEPISU WYKORZYSTALIŚMY:









MUS CHAŁWOWY Z MALINAMI I JAGODAMI

Aksamitny mus chałwowy z malinami i jagodami łączy sezamową słodycz z lekką, owocową kwasowością. Całość jest kremowa, wyrazista i dobrze zbalansowana smakowo.

30 min	30	łatwe



Składniki

- **300 g śmietany 36%**
- **100 g Czekolady Białej E.Wedel**
- **60 g Chałwy Królewskiej o smaku waniliowym E.Wedel**
- **100 g malin** świeżych lub mrożonych
- **100 g jagód** świeżych lub mrożonych
- **2 łyżki wody**

DO PRZYGOTOWANIA TEGO PRZEPISU WYKORZYSTALIŚMY:





Przygotowanie

1. Podgrzej 150 g śmietanki w kąpieli wodnej wraz z czekoladą białą E.Wedel.

2. Kiedy czekolada roztopi się w śmietance, wkrusz do środka Chałwę Królewską waniliową E.Wedel i mieszaj aż połączą się w jedną masę.

3. Drugą połowę śmietanki ubij na sztywno.

4. Pozostaw masę chałowo-czekoladową do wystudzenia. Następnie dodaj do niej ubitą śmietanę i delikatnie wymieszaj do połączenia się składników.

5. Tak powstały mus wstaw do lodówki i pozostaw do stężenia na ok. 5-6 godzin.

6. Przygotuj sosy – malinowy oraz jagodowy. Oddziel po połowie owoców. Maliny włóż do rondelka i dolej 1 łyżkę wody. Podgrzewaj na bardzo wolnym ogniu, aż zamienią się w gęsty sos. Podobnie postępuj z 50 g jagód. Sosy odstaw do wystudzenia.

7. Przygotuj szklane pucharki lub ozdobne szklanki.

8. Nakładaj mus chałowo-czekoladowy łyżką, wypełniając ok. 3-4 szklanki. Polej część pucharków sosem malinowym, a część jagodowym.

9. Pucharki z sosem malinowym posyp jagodami, a te z sosem jagodowym – malinami.

10. Całość możesz dodatkowo udekorować płatkami czekolady białej E.Wedel oraz ulubionymi bakaliami.

11. Tak przygotowany deser ponownie schłodź i przechowuj w lodówce aż do momentu podania na stół.

GORĄCA CZEKOLADA Z CHAŁWĄ

Gęsta, aksamitna czekolada z dodatkiem chałwy zyskuje delikatnie sezamowy aromat i jeszcze pełniejszy smak. To proste połączenie dobrze sprawdza się zwłaszcza w chłodniejsze dni.

30 min	30	łatwe



Składniki

- **200 ml mleka** (przed rozpoczęciem przygotowania wyjmij je z lodówki)
- **50 g Czekolady Mocno Gorzkiej 80% E.Wedel**
- **50 g Chałwy Królewskiej o smaku waniliowym E.Wedel**
- **1 łyżka cukru** (opcjonalnie, w zależności od tego, jak słodką czekoladę preferujesz)
- **1/4 łyżeczki cynamonu** (opcjonalnie)
- **bita śmietana** (opcjonalnie, do dekoracji)
- **Kakao Ciemne z Ghany E.Wedel**

DO PRZYGOTOWANIA TEGO PRZEPISU WYKORZYSTALIŚMY:







Przygotowanie

1. W małym rondelku podgrzej mleko na małym ogniu, aż zacznie delikatnie parować (ale nie doprowadzaj do wrzenia). Możesz użyć również mikrofali, jeśli wolisz szybszą metodę.

2. Do gorącego mleka dodaj pokruszoną czekoladę i mieszaj, aż całkowicie się rozpuści. Czekolada powinna dobrze połączyć się z mlekiem, tworząc gładką masę.

3. W międzyczasie, chałwę drobno pokrusz lub pokrój na mniejsze kawałki. Dodaj ją do gorącej czekolady i dokładnie wymieszaj, aż się rozpuści i wkomponuje w napój. Jeśli chcesz, aby chałwa była bardziej wyczuwalna, zostaw kilka kawałków, które będą delikatnie unosiły się na wierzchu.

4. Jeśli lubisz słodszy napój, dodaj łyżkę cukru i mieszaj, aż całkowicie się rozpuści. Możesz też dodać szczyptę cynamonu, by dodać gorącej czekoladzie ciepłej, korzennej nuty. Mieszaj do uzyskania jednolitej masy.

5. Przelej gorącą czekoladę do filiżanek lub kubków. Możesz udekorować bitą śmietaną, posypać startą czekoladą lub kakao dla dodatkowego efektu.

6. Gorącą czekoladę podawaj natychmiast, najlepiej z kawałkami chałwy do zanurzenia. Taki napój będzie idealny na chłodne dni – ciepły, słodki i z nutą sezamowej chałwy, która wspaniale komponuje się z czekoladą.

SERNIK BASKIJSKI Z CHAŁWĄ

Sernik baskijski zachwyca mocno wypieczonym wierzchem i kremowym, niemal płynnym środkiem. W tej wersji sezamowa nuta dodaje mu głębi, delikatnej słodyczy i bardziej wyrazistego charakteru.

ok. 20 minut + pieczenie

tortownica Ø 24 cm

średni



Składniki

- **900 g serka kremowego** typu philadelphia
- **150 g drobnego cukru do wypieków**
- **200 – 300 g Chałwy Królewskiej E. Wedel**
- **8 g cukru wanilinowego**
- **6 dużych jajek**
- **500 ml śmietanki kremówki 36%**
- **szczypta soli**
- **60 g mąki pszennej**

Przygotowanie

1. Piekarnik nagrzej do 200 stopni góra-dół. Tortownicę wyłóż dwoma arkuszami papieru do pieczenia – papier powinien wystawać ponad rant. To właśnie on stworzy charakterystyczne, nieregularne brzegi. Papier może wystawać nawet kilka centymetrów.

2. Do dużej misy przełóż 900 g serka kremowego, dodaj pokruszoną Chałwę Królewską E. Wedel, 150 g cukru, 8 g cukru wanilinowego i szczyptę soli. Miksuj do uzyskania jednolitej, gładkiej masy, w której chałwa połączy się z serem.

3. Dodawaj po jednym 6 jajek, za każdym razem miksując na niskich obrotach tylko do połączenia. Nie napowietrzaj masy zbyt mocno.

4. Wlej 500 ml śmietanki kremówki 36% i delikatnie wymieszaj.

5. 60 g mąki pszennej przesiej przez sitko bezpośrednio do masy i wymieszaj do uzyskania gładkiej konsystencji.

6. Masę przelej do formy. Piecz 35 - 40 minut. Wierzch powinien być mocno przypieczony, niemal karmelowy, a środek przy poruszeniu formą ma delikatnie drżeć.

7. Wyjmij z piekarnika i pozostaw do całkowitego wystudzenia. Następnie schłodź w lodówce minimum 4 godziny, najlepiej całą noc.

DO PRZYGOTOWANIA TEGO PRZEPISU WYKORZYSTALIŚMY:





BLOK CZEKOLADOWO-CHAŁWOWY

Czekoladowa masa z dodatkiem chałwy zyskuje głębszy smak, sezamowy aromat i przyjemnie kruchą strukturę. Prosty, domowy i bez pieczenia – tu najważniejsze są dobre proporcje oraz wyrazisty smak chałwy i kakao.

ok. 25 minut + chłodzenie	10–12 / keksówka ok. 20 x 10 cm	łatwe



Składniki

- **200 g masła**
- **100 g cukru**
- **120 ml wody**
- **4 łyżki Kakao ciemnego z Ghany E. Wedel**
- **400 g pełnego mleka w proszku**
- **100 g Chałwy Królewskiej waniliowej E. Wedel**
- **50 g herbatników**
- **50 g orzechów laskowych lub pistacji** (opcjonalnie)
- **70 g bakalii** (rodzynki, morele, skórka pomarańczowa)
- **szczypta soli**
- **180 g Czekolady Klasycznej Gorzkiej 64% E. Wedel** (opcjonalnie)

DO PRZYGOTOWANIA TEGO PRZEPISU WYKORZYSTALIŚMY:







Przygotowanie

1. Herbatniki lub wafle połam na mniejsze kawałki. Orzechy grubo posiekaj. Chałwę pokrusz palcami na nieregularne kawałki wielkości 1 cm – nie za drobno.

2. W rondelku rozpuść masło. Dodaj cukier, wodę, kakao i szczyptę soli. Podgrzewaj na małym ogniu, mieszając, aż cukier się rozpuści i powstanie gładka masa.

3. Zdejmij rondel z ognia i ostudź lekko zawartość. Masa może być ciepła, ale nie gorąca.

4. Do dużej miski wsyp mleko w proszku, herbatniki, orzechy i chałwę.

5. Wlej masę czekoladową i dokładnie, ale spokojnie wymieszaj – tak, by chałwa częściowo się połączyła, a częściowo została w kawałkach.

6. Przełóż masę do keksówki wyłożonej papierem do pieczenia. Mocno dociśnij i wyrównaj wierzch.

7. Wstaw do lodówki na minimum 4 godziny, najlepiej na całą noc.

8. Po schłodzeniu wyjmij z formy i krój w plastry lub kostkę.

Jeśli chcesz uzyskać dodatkowy efekt smakowy i wizualny to rozpuść dwie tabliczki gorzkiej czekolady E. Wedel i bardzo zimny, gotowy blok oblej płynną czekoladą. Tak przygotowany blok możesz też ozdobić bakaliami.

BABKA CHAŁWOWA

Chałwa nadaje babce wyrazisty, lekko sezamowy smak i przyjemnie wilgotną strukturę. To prosty domowy wypiek, który dobrze sprawdza się zarówno na co dzień, jak i przy bardziej odświętnych okazjach.

30 min	30	łatwe



Składniki

- **200 g Chałwy Królewskiej o smaku waniliowym E.Wedel**
- **4 jajka**
- **150 g cukru**
- **1 łyżeczka cukru wanilinowego**
- **200 ml oleju roślinnego** (np. rzepakowego)
- **100 ml mleka**
- **250 g mąki pszennej**
- **2 łyżeczki proszku do pieczenia**
- **szczypta soli**

Przygotowanie

1. Przygotuj prostokątną formę.

2. Piekarnik rozgrzej do 170°C (góra–dół). Formę do babki natłuść i oprósz mąką.

3. Jajka ubij z cukrem i cukrem wanilinowym na jasną, puszystą masę (ok. 5–7 minut).

4. Cały czas miksując, powoli wlewaj olej, następnie dodaj mleko.

5. Chałwę pokrusz lub zetrzyj na tarce, dodaj do masy i krótko wymieszaj.

6. Mąkę przesiej z proszkiem do pieczenia i solą. Dodaj do masy i wymieszaj do połączenia składników (nie miksuj zbyt długo).

7. Przelej ciasto do formy i wyrównaj wierzch.

8. Piecz ok. 50–60 minut, do suchego patyczka. W razie potrzeby przykryj wierzch folią aluminiową pod koniec pieczenia.

9. Po upieczeniu odstaw ciasto na 10–15 minut, a następnie wyjmij z formy i wystudź.

DO PRZYGOTOWANIA TEGO PRZEPISU WYKORZYSTALIŚMY:





KREM CHAŁWOWY

Mascarpone i chałwa tworzą aksamitny krem o wyraźnym, sezamowym smaku i delikatnej słodyczy. Dobrze sprawdza się do przekładania ciast, tart i babeczek, a także jako baza prostych deserów.

30 min	30	łatwe



Składniki

- **200 g Chałwy Królewskiej o smaku waniliowym E.Wedel**
- **250 g serka mascarpone** (zimnego)
- **200 ml śmietanki kremówki 30% lub 36%** (dobrze schłodzonej)

OPCJONALNIE:

- **1–2 łyżki cukru pudru** – tylko jeśli chałwa nie jest wystarczająco słodka
- **kilka kropli ekstraktu waniliowego** lub 1 łyżeczka alkoholu (np. rumu lub amaretto)

DO PRZYGOTOWANIA TEGO PRZEPISU WYKORZYSTALIŚMY:



Przygotowanie

1. Chałwę pokrusz lub zetrzyj na tarce o grubych oczkach.

2. W misce połącz mascarpone z chałwą – możesz to zrobić mikserem na niskich obrotach lub ręcznie szpatułką.

3. W osobnej misce ubij śmietankę kremówkę na sztywno. Uważaj, by jej nie „przebić".

4. Delikatnie połącz ubitą śmietanę z masą chałwową, mieszając łopatką lub mikserem na najniższych obrotach, tylko do połączenia składników.

5. Spróbuj kremu – jeśli trzeba, dodaj trochę cukru pudru lub wanilii.

6. Gotowego kremu można od razu używać.

BROWNIE Z CHAŁWĄ

Intensywnie czekoladowe, wilgotne i lekko ciągnące brownie zyskuje wyrazisty akcent dzięki dodatkowi chałwy. Jej obecność sprawia, że smak staje się bardziej złożony i mniej oczywisty.

30 min **30** **łatwe**



Składniki

- **200 g Czekolady Klasycznej Gorzkiej 64% E.Wedel**
- **150 g masła**
- **3 duże jajka**
- **150 g cukru**
- **100 g mąki pszennej**
- **1 łyżka Kakao ciemnego z Ghany E. Wedel**
- **szczypta soli**
- **1 łyżeczka ekstraktu waniliowego** (opcjonalnie)
- **150–200 g Chałwy Królewskiej o smaku waniliowym E.Wedel**

DO PRZYGOTOWANIA TEGO PRZEPISU WYKORZYSTALIŚMY:







Przygotowanie

1. Rozgrzej piekarnik do 170°C (góra–dół). Wyłóż formę (ok. 20 × 20 cm) papierem do pieczenia.

2. Połamaną czekoladę i masło rozpuść razem w kąpieli wodnej. Następnie zdejmij miskę ze źródła ciepła i całość odstaw do lekkiego przestudzenia.

3. Jajka ubij z cukrem i szczyptą soli na jasną, puszystą masę (ok. 3–5 minut). Dodaj ekstrakt waniliowy, jeśli używasz.

4. Do masy jajecznej wlej przestudzoną czekoladę z masłem i delikatnie wymieszaj szpatułką.

5. Dodaj mąkę i kakao – przesianie ich przez sitko ułatwi dokładne wymieszanie i uniknięcie grudek. Połącz składniki do uzyskania jednolitego ciasta.

6. Chałwę pokrusz na małe kawałki (część możesz zostawić w większych kawałkach dla wyraźniejszej struktury).

7. Do ciasta dodaj 2/3 chałwy i lekko wymieszaj. Przelej masę do formy wyłożonej papierem. Na wierzchu ułóż pozostałą chałwę, lekko dociskając.

8. Całość włóż do nagrzanego piekarnika i piecz ok. 25–30 minut – środek powinien być lekko wilgotny (nie piecz zbyt długo, brownie ma być wilgotne, nie suche).

9. Ostudź w formie, a następnie pokrój na kwadraty.

CHAŁWOWIEC KRÓLEWSKI

Chałwowiec królewski łączy intensywnie kakaowy biszkopt, krem chałwowy, chrupiące beziki i gorzką czekoladę. Całość jest wyrazista, słodka i wielowarstwowa, z opcjonalną nutą kawy w tle.

4 h	20 porcji / 24 x 34 cm	średni



Składniki

KAKAOWY BISZKOPT

- 6 średnich jaj
- 130 g drobnego cukru
- 10 g cukru wanilinowego
- 30 g Kakao Ciemnego z Ghany E. Wedel
- 80 ml oleju
- 150 g mąki pszennej typ 480
- 8 g proszku do pieczenia

KREM BUDYNIOWO CHAŁWOWY

- 2 saszetki budyniu waniliowego bez cukru
- 750 ml mleka
- 200 g masła
- 200 g Chałwy Królewskiej E. Wedel o smaku waniliowym
- 300 g małych bezików

KREM ŚMIETANOWY Z CHAŁWĄ

- 500 ml śmietanki kremówki 36%
- 150 g Chałwy Królewskiej E. Wedel o smaku waniliowym
- 125 g serka mascarpone
- 45 g cukru pudru

Przygotowanie

1. Oddziel białka od żółtek. Żółtka utrzyj z 80 g cukru i cukrem wanilinowym na jasną, puszystą masę.

2. Mąkę przesiej z proszkiem do pieczenia i kakao. Do masy żółtkowej wlej olej, krótko zmiksuj, następnie dodaj suche składniki i wymieszaj na niskich obrotach.

3. Białka ubij z pozostałym cukrem na sztywną pianę. Delikatnie wmieszaj je partiami w ciasto łopatką.

4. Przelej masę do formy wyłożonej papierem do pieczenia. Piecz w 175°C, góra-dół, ok. 30-40 minut. Po upieczeniu uchyl piekarnik i pozostaw do lekkiego przestudzenia, następnie całkowicie ostudź.

5. Zimny biszkopt przekrój poziomo na dwa równe blaty. Każdy z nich możesz delikatnie nasączyć wystudzoną kawą – tylko lekko, to nie ma być tiramisu.

6. Przygotuj budyń – 500 ml mleka zagotuj. W pozostałych 250 ml rozmieszaj proszek budyniowy. Wlej do wrzącego mleka i gotuj, mieszając, aż zgęstnieje. Przykryj folią w kontakcie i całkowicie wystudź.

7. Miękkie masło utrzyj na puszystą masę. Dodawaj partiami zimny budyń, miksując do uzyskania gładkiego kremu. Na końcu wmieszaj pokruszoną chałwę oraz beziki.

→→

Składniki

DODATKOWO

- **ok. 350 g dżemu malinowego** bez pestek lub innego kwaśnego – opcjonalnie
- **lekko zaparzona, wystudzona kawa do nasączenia –** opcjonalnie
- **90 g tartej Gorzkiej Czekolady 64% E. Wedel**
- **reszta chałwy do dekoracji**

DO PRZYGOTOWANIA TEGO PRZEPISU WYKORZYSTALIŚMY:







Przygotowanie

8. Dolny blat ułóż w formie. Posmaruj cienką warstwą dżemu, jeśli używasz. Wyłóż cały krem budyniowo-chałwowy i wyrównaj. Przykryj drugim blatem i lekko dociśnij. Wstaw do lodówki na minimum 2-3 godziny.

9. Schłodzoną śmietankę ubij z cukrem pudrem i mascarpone na stabilny krem. Na koniec dodaj pokruszoną chałwę i krótko wymieszaj.

10. Krem śmietanowy rozprowadź na schłodzonym cieście. Wierzch posyp tartą czekoladą i udekoruj kawałkami chałwy.

Schłodź jeszcze co najmniej 30 minut przed krojeniem.



SZYBKIE CIASTO Z CHAŁWĄ

Ekspresowe ciasto chałwowe z kremem budyniowym i czekoladową posypką łączy prostotę przygotowania z bogatym, deserowym smakiem. To szybki wypiek, który nie wymaga skomplikowanych technik.

30 min **30** **łatwe**



Składniki

- **500 ml śmietanki kremówki 30%**
- **250 g serka mascarpone**
- **300 g masy krówkowej**
- **100 g Chałwy Królewskiej o smaku waniliowym E.Wedel**
- **60 herbatników kakaowych**
- **5 g żelatyny**
- **50 ml gorącej wody**
- **45 g Czekolady Klasycznej Gorzkiej 64% E.Wedel**

DO PRZYGOTOWANIA TEGO PRZEPISU WYKORZYSTALIŚMY:





Przygotowanie

1. Naszykuj formę 20×20 cm. Wyłóż ją papierem do pieczenia.

2. W szklance zalej żelatynę gorącą wodą, wymieszaj i odstaw na 10 minut.

3. Ubij śmietankę kremówkę na puszystą masę.

4. Dodaj do niej mascarpone i masę krówkową (łyżka po łyżce). Na koniec dodaj ostudzoną żelatynę i delikatnie wymieszaj.

5. Pokrusz chałwę i wmieszaj do masy na niskich obrotach miksera.

6. Na dnie formy ułóż warstwę herbatników. Rozprowadź część masy, przykryj kolejną warstwą herbatników. Powtarzaj warstwy, aż do wyczerpania składników. Na wierzchu powinna znaleźć się masa chałwowa.

7. Użyj noża z szerokim ostrzem lub obieraczki do warzyw, aby stworzyć wiórki z czekolady. Ozdób nimi wierzch ciasta.

8. Szybkie ciasto wstaw do lodówki na min. 4 godziny.

TORT CHAŁWOWO--CZEKOLADOWY Z MALINAMI

Krem chałwowy, maliny, czekolada i kawa z amaretto nadają temu tortowi wyrazisty, wielowymiarowy smak. Kakaowy biszkopt dopełnia całość, tworząc elegancki wypiek na wyjątkowe okazje.

2,5 h	8 / tortownica 24 cm	trudne



Składniki

BISZKOPT

- **5 jajek**
- **1 łyżeczka proszku do pieczenia**
- **2 łyżki Kakao ciemnego z Ghany E. Wedel**
- **3 łyżki oleju roślinnego**
- **120 g mąki pszennej tortowej**
- **70 g cukru**
- **2 łyżeczki cukru z prawdziwą wanilią**
- **1 łyżka mąki ziemniaczanej**

KREM CHAŁWOWY

- **300 g Chałwy Królewskiej E. Wedel o smaku waniliowym**
- **250 g mascarpone**
- **500 ml śmietanki 36%**
- **200 g masła**
- **50 ml mleka 3,2%**
- **80 g mleka w proszku** (niegranulowanego)

Przygotowanie

1. Rozgrzej piekarnik do 170°C, grzanie góra-dół. Przygotuj tortownicę o średnicy 24-25 cm. Dno wyłóż papierem do pieczenia.

2. Oddziel białka od żółtek. Białka ubij na sztywną pianę. Pod koniec ubijania dodawaj stopniowo cukier, aż niemal całkowicie się rozpuści.

3. Do ubitych białek dodawaj pojedynczo żółtka. Następnie wsyp przesianą mąkę pszenną, kakao, proszek do pieczenia, mąkę ziemniaczaną oraz cukier z wanilią. Dodaj olej i delikatnie wymieszaj na najniższych obrotach miksera lub drewnianą łyżką.

4. Ciasto przelej do przygotowanej tortownicy i wstaw do piekarnika. Piecz przez około 35-40 minut w 170°C na termoobiegu lub do suchego patyczka. Po upieczeniu upuść formę z wysokości około 50 cm na blat lub podłogę, podkładając ręcznik. Po całkowitym wystudzeniu wyjmij biszkopt z formy i przekrój go na 3 blaty.

5. Przygotuj masę chałwową. Pokruszoną chałwę umieść w misce i miksuj z mascarpone. Stopniowo dodawaj śmietankę, cały czas miksując, aż powstanie gęsta, jednolita masa. Krem podziel na pół, jedną część wstaw na chwilę do lodówki.

→→

Składniki

NASĄCZENIE BISZKOPTÓW

- **4 łyżeczki espresso lub 2 łyżeczki kawy rozpuszczalnej**
- **50 ml amaretto**

POLEWA

- **160 g Lekko Gorzkiej czekolady E. Wedel**
- **1 łyżka oleju kokosowego**

DEKORACJA

- **100 g malin** świeżych lub mrożonych

DO PRZYGOTOWANIA TEGO PRZEPISU WYKORZYSTALIŚMY:







Przygotowanie

6. Zaparz kawę w 100 ml wrzątku lub przygotuj espresso. Dodaj amaretto. Pierwszy blat biszkoptu nasącz kawą, następnie wyłóż na niego część niechłodzonej masy chałwowej. Przykryj kolejnym blatem i powtórz czynność. Na wierzchu nie nakładaj kremu.

7. W osobnej misce ubij masło razem z mlekiem na puszystą masę. Dodaj mleko w proszku. Następnie, po jednej łyżce, dodawaj schłodzoną część masy chałwowej, cały czas miksując. Gotowy krem odstaw na około 10 minut, aby ustabilizował się przed tynkowaniem.

8. Przy pomocy szerokiego noża lub skrobki cukierniczej otynkuj tort przygotowanym kremem. Wyrównaj boki oraz wierzch.

9. Do szklanej lub metalowej miski włóż połamaną czekoladę i rozpuść ją w kąpieli wodnej. Dodaj olej kokosowy i dokładnie wymieszaj. Odstaw polewę do lekkiego przestudzenia.

10. Polej polewą czekoladową wierzch tortu, pozwalając jej swobodnie spływać po bokach. Gdy polewa jest jeszcze lekko płynna, udekoruj tort malinami.

SZYBKIE MUFFINKI CZEKOLADOWE Z KREMEM CHAŁWOWYM

Czekoladowe muffiny z kremem chałwowym pokazują, że dobry efekt nie wymaga skomplikowanych technik. Wystarczą dobre składniki, krótko wymieszane ciasto i odpowiednio schłodzony krem.

ok. 60 minut + chłodzenie kremu	12	łatwe



Składniki

MUFFINKI

- **160 g mąki pszennej tortowej**
- **30 g Kakao ciemnego z Ghany E.Wedel**
- **160 g drobnego cukru**
- **10 g cukru wanilinowego**
- **2,5 g proszku do pieczenia**
- **2,5 g sody oczyszczonej**
- **90 g Czekolady gorzkiej 64% E.Wedel**
- **100 ml oleju rzepakowego**
- **2 średnie jajka**
- **200 ml mleka**
- **15 ml brandy** (opcjonalnie)

Przygotowanie

1. Piekarnik nagrzej do 170°C, grzanie góra - dół. Formę na muffiny wyłóż papilotkami.

2. 90 g Czekolady gorzkiej 64% E.Wedel rozpuść w kąpieli wodnej. Odstaw do przestudzenia – ma być płynna, ale nie gorąca.

3. W jednej misce wymieszaj suche składniki: 160 g mąki, 30 g Kakao ciemnego z Ghany E.Wedel, 2,5 g proszku do pieczenia i 2,5 g sody.

4. W drugiej misce połącz mokre składniki: 2 jajka, 100 ml oleju, 200 ml mleka, 160 g cukru oraz 10 g cukru wanilinowego. Wymieszaj rózgą do rozpuszczenia cukru.

5. Do mokrych składników wlej przestudzoną, rozpuszczoną czekoladę i dokładnie wymieszaj. Jeśli używasz, dodaj 15 ml brandy.

6. Mokre składniki wlej do suchych i krótko wymieszaj łyżką lub szpatułką tylko do połączenia. Nie mieszaj zbyt długo – masa może być lekko grudkowata.

7. Ciasto rozdziel do 12 papilotek, wypełniając je do 3/4 wysokości.

8. Piecz 20 - 25 minut do suchego patyczka. Wyjmij i całkowicie wystudź.

→→

Składniki

KREM

- **200 g Chałwy o smaku waniliowym E.Wedel**
- **350 ml śmietanki 36%**
- **250 g serka mascarpone**

DO PRZYGOTOWANIA TEGO PRZEPISU WYKORZYSTALIŚMY:







Przygotowanie

9. 350 ml śmietanki 36% mocno podgrzej w rondelku. Nie musi wrzeć, ale powinna być bardzo gorąca.

10. Dodaj 200 g Chałwy o smaku waniliowym E.Wedel i mieszaj do całkowitego rozpuszczenia. Masa powinna być gładka.

11. Wystudź, następnie przykryj i wstaw do lodówki na kilka godzin – aż całkowicie się schłodzi.

12. Zimną masę chałwowo – śmietankową przełóż do miski, dodaj 250 g zimnego mascarpone i zmiksuj do uzyskania gęstego, stabilnego kremu. Nie miksuj zbyt długo.

13. Gotowy krem przełóż do rękawa cukierniczego i nałóż na całkowicie wystudzone muffiny.

14. Gotowe muffiny możesz posypać okruszkami z chałwy.



SERNIK Z CHAŁWĄ NA BANANOWO-KAKAOWYM SPODZIE

Wśród wielu wersji sernika są połączenia, które nie potrzebują szczególnej oprawy. Chałwa i czekolada tworzą właśnie taki duet – dobrze znany, wyrazisty i sprawdzony.

2,5 h	tortownica Ø 26 cm	łatwe



Składniki

SPÓD

- **300 g dojrzałych bananów**
- **100 g bułki tartej**
- **50 g cukru pudru**
- **50 g masła**
- **30 g masła orzechowego** (opcjonalnie)
- **20 g Kakao Ciemnego z Ghany E. Wedel**

MASA SEROWA

- **800 g mielonego twarogu sernikowego**
- **4 średnie jajka**
- **2 opakowania budyniu waniliowego bez cukru**
- **200 ml śmietany 18%**
- **150 g cukru białego** lub cukru pudru
- **200 g Chałwy Królewskiej E. Wedel o smaku waniliowym**
- **30 g mąki pszennej** (opcjonalnie)
- **2 łyżki soku z pomarańczy**
- **1 łyżka tartej skórki z pomarańczy**

Przygotowanie

1. Banany dokładnie rozgnieć lub zmiksuj na gładką masę. Masło rozpuść i połącz z masłem orzechowym, jeśli go używasz. Do bananów dodaj bułkę tartą, cukier puder, kakao oraz masło. Wymieszaj do uzyskania gęstej, jednolitej masy.

2. Tortownicę 26 cm wyłóż papierem do pieczenia. Masę dokładnie dociśnij do dna. Wstaw do lodówki na minimum 20 minut.

3. Chałwę drobno pokrusz lub krótko zmiksuj.

4. Twaróg przełóż do dużej misy, dodaj cukier oraz budynie. Wymieszaj krótko, tylko do połączenia składników. Dodaj jajka, jedno po drugim, miksując na niskich obrotach. Wlej śmietanę, dodaj sok oraz skórkę z pomarańczy, następnie wsyp chałwę.

5. Jeśli używasz mąki, dodaj ją na końcu i delikatnie wmieszaj.

6. Masę serową wylej na schłodzony spód i wyrównaj powierzchnię.

→→

Składniki

POLEWA I WYKOŃCZENIE

- **160 g Białej Czekolady E. Wedel**
- **100 g Chałwy Królewskiej E. Wedel o smaku waniliowym** (do polewy)
- **100 g Chałwy Królewskiej E. Wedel o smaku waniliowym** (pokruszonej do posypania)
- **100 ml śmietanki kremówki 30–36%**
- **60 g Czekolady Mlecznej Klasycznej E. Wedel** (do posypania)

DO PRZYGOTOWANIA TEGO PRZEPISU WYKORZYSTALIŚMY:









Przygotowanie

7. Podziel pieczenie na dwa etapy. Piecz w 170°C góra-dół przez 15 minut. Zmniejsz temperaturę do 130°C i piecz jeszcze około 60 minut.

8. Po upieczeniu uchyl lekko drzwiczki piekarnika i zostaw sernik na 30 minut. Następnie wystudź całkowicie i schłodź w lodówce minimum 6 godzin, najlepiej przez noc.

9. Przygotuj polewę. Śmietankę podgrzej, powinna być gorąca, ale nie wrząca. Dodaj połamaną białą czekoladę oraz 100 g chałwy przeznaczonej do polewy. Mieszaj do uzyskania gładkiej, lejącej konsystencji.

10. Lekko przestudzoną polewę wylej na schłodzony sernik i wyrównaj.

11. Wierzch posyp równomiernie 100 g pokruszonej chałwy. Czekoladę mleczną zetrzyj na tarce o drobnych oczkach i posyp nią wierzch sernika.

12. Wstaw ciasto do lodówki na 30–60 minut, aż polewa się ustabilizuje.

CIASTO Z CHAŁWĄ I SERKIEM MASCARPONE

Efektowny wypiek z chałwą, mascarpone i borówkami nie wymaga skomplikowanego przygotowania. Kremowe nadzienie i świeże owoce nadają mu lekkości i eleganckiego charakteru.

30 min	30	łatwe



Składniki

- **300 g herbatników maślanych**
- **150 g masła**
- **400 g serka mascarpone**
- **200 g Chałwy Królewskiej o smaku waniliowym E.Wedel**
- **250 ml śmietanki kremówki 36%**
- **2 łyżki cukru pudru**
- **5 g żelatyny**
- **100 g świeżych borówek**
- **4 truskawki**
- **300 ml gorącej wody + 3 łyżki**
- **90 g Czekolady Białej E.Wedel**
- **45 g Czekolady Klasycznej Gorzkiej 64% E.Wedel**
- **1 galaretka pomarańczowa**
- **kilka listków mięty** do dekoracji
- **posiekane orzechy** do dekoracji

Przygotowanie

1. Rozpuść białą czekoladę w kąpieli wodnej z 50 ml śmietanki i pokruszoną chałwą. Odstaw na 2 godziny.

2. Naszykuj formę, najlepiej tortownicę o średnicy 24 cm. Wyłóż ją papierem do pieczenia.

3. W garneczku rozpuść 100 g masła, a następnie połącz je z bardzo drobno pokruszonymi 200 g herbatnikami. Wyłóż masę ciasteczkową na dno formy, wyrównaj i dociśnij. Schowaj do lodówki na 30 minut.

4. Rozpuść żelatynę w 3 łyżkach ciepłej wody i odstaw na 5 minut.

5. 300 g serka mascarpone wymieszaj mikserem z cukrem pudrem, aż uzyskasz jednolitą masę.

6. Ubij 200 ml śmietanki kremówki na sztywno. Delikatnie wmieszaj ją do masy z mascarpone, dodając łyżka po łyżce. Na koniec dodaj żelatynę i dobrze wymieszaj.

7. Schłodzoną czekoladę z chałwą ubijaj mikserem przez 30-40 sekund z dodatkiem pozostałej części mascarpone.

8. Wyłóż krem bez chałwy na schłodzony spód ciasteczkowy i wygładź powierzchnię. Ułóż na nim warstwę pozostałych herbatników. Na górę wyłóż masę chałwową, ale zachowaj odrobinę, by wykonać dekorację z pomocą szprycy cukierniczej.

→→

Przygotowanie

9. Wstaw ciasto do lodówki na godzinę.

10. Galaretkę rozpuść w 300 ml gorącej wody, dobrze wymieszaj i odstaw do lekkiego stężenia. Po tym czasie udekoruj nią wierzch ciasta. Dodaj też dekorację z pozostałej masy, borówek i truskawek, posiekane orzechy i czekoladę gorzką.

11. Schładzaj ciasto przez co najmniej 3 godziny.



DO PRZYGOTOWANIA TEGO PRZEPISU WYKORZYSTALIŚMY:







CIASTO Z CHAŁWĄ I DŻEMEM PORZECZKOWYM

Słodycz chałwy dobrze współgra z kwaskowym dżemem porzeczkowym, a kakaowe nuty dodają całości głębi. Całość przypomina klasyczny domowy wypiek, ale z bardziej wyrazistym smakiem.

30 min	30	łatwe



Składniki

- **250 g mąki pszennej**
- **150 g zimnego masła**
- **2 żółtka**
- **80 g cukru pudru**
- **1 łyżeczka proszku do pieczenia**
- **1 szczypta soli**
- **1 łyżka Kakao Ciemnego z Ghany E.Wedel** (do mniejszej części – kruszonki)
- **500 g twarogu mielonego**
- **1 jajko**
- **100 g cukru drobnego**
- **1 opakowanie cukru wanilinowego**
- **1 łyżka mąki ziemniaczanej**
- **250 g Chałwy Królewskiej o smaku waniliowym E.Wedel**
- **90 g Czekolady Klasycznej Gorzkiej 64% E.Wedel**

Przygotowanie

1. Rozgrzej piekarnik do 175°C, grzanie góra-dół; wyłóż formę (24x24) papierem do pieczenia.

2. Zacznij od przygotowania kruchego ciasta na spód i do kruszonki: 250 g mąki pszennej przesiej na stolnicę z proszkiem do pieczenia, dodaj 150 g zimnego masła i posiekaj je razem z mąką. Dodaj 2 żółtka, 80 g cukru pudru, szczyptę soli i zagniataj ciasto, aż będzie jednolite.

3. Ciasto podziel na dwie części: ¾ na spód i ¼ na kruszonkę. Do mniejszej części dodaj 1 łyżkę kakao, zagnieć krótko, uformuj kulę, zawiń w folię i schowaj do zamrażarki. Większą część rozwałkuj, wyłóż na dno formy i podpiecz przez 10 minut.

4. W tym czasie zajmij się masą chałwową: twaróg zmiksuj z jednym jajkiem, 100 g cukru drobnego, cukrem wanilinowym i mąką ziemniaczaną – tylko do połączenia składników. Dodaj pokruszoną chałwę i delikatnie wymieszaj szpatułką lub mikserem na niskich obrotach.

→→

Składniki

- **100 g zimnego masła**
- **2 jajka**
- **20 g** (pozostałe) **cukru pudru**
- **150 g mąki pszennej** (pozostała część)
- **1 łyżka Kakao Ciemnego z Ghany E.Wedel** (druga łyżka)
- **1 szczypta soli**
- **400 g dżemu z czarnej porzeczki**

Przygotowanie

5. Przygotuj warstwę brownie: w rondelku rozpuść 100 g masła z gorzką czekoladą i odstaw do przestudzenia. 2 jajka ubij z pozostałym cukrem pudrem, dodaj przestudzoną masę czekoladową, delikatnie wymieszaj. Przesiej pozostałą mąkę, kakao i sól. Dodaj do masy i delikatnie wymieszaj szpatułką – tylko do połączenia składników.

6. Podpieczony kruchy spód posmaruj dżemem porzeczkowym, następnie wylej masę brownie i wyłóż masę chałwową. Wyciągnij z zamrażarki czekoladową część kruchego ciasta i zetrzyj ją na wierzch na tarce o grubych oczkach. Piecz razem przez 30-40 minut. Odstaw do wystudzenia.

DO PRZYGOTOWANIA TEGO PRZEPISU WYKORZYSTALIŚMY:









od 1851 E. Wedel

CHAŁWA KRÓLEWSKA

TEKST
Fabryka Marketingu

Wszelkie prawa zastrzeżone. Nieautoryzowane rozpowszechnianie całości lub fragmentu niniejszej publikacji w jakiejkolwiek postaci jest zabronione.


OD 1851
E. Wedel