Warszawa, 2021-03-31

**Wielkanocna tradycja z twistem. Zaskocz wszystkich wypiekami o smaku chałwy!**

**Święta Wielkanocne już za pasem. W wielu polskich domach od kilku dni zaobserwować możemy przedświąteczną gorączkę, a w powietrzu unosi się już zapach wypieków. Tradycyjne słodkości, które każdego roku trafiają na nasze stoły, warto jednak wzbogacić nutką nowoczesności, które nada im oryginalnego smaku i wyjątkowego charakteru. Jak to zrobić? To naprawdę proste!**

**Sernik podwójnie chałwowy**

Sernik z powodzeniem moglibyśmy nazwać „królem” wypieków, które trafiają na nasze stoły w czasie świąt Wielkanocnych. W wielu domach ich receptura jest ściśle przestrzegana i przekazywana kolejnym pokoleniom. Jednak coraz częściej możemy spotkać się z jego podkręconą wersją, do której konsumenci wykorzystują powszechnie dostępne produkty. Wśród nich znajduje się m.in. chałwa, która pozwala na wzbogacenie sernika wyjątkowymi sezamowymi nutami smakowymi. Chałwę wykorzystać możemy zarówno jako uzupełnienie masy serowej, jak i składnik polewy sezamowej. Smacznego!

Składniki:

Spód:

Opakowanie (120 g) okrągłych biszkoptów

Szklanka mleka

Składniki na masę serową:

800 g twarogu na serniki (w wiaderku)

3/4 szklanki cukru

2 łyżki mąki ziemniaczanej

4 jajka

125 ml (pół szklanki) śmietany kremówki 36%

300 g ręcznie wyrabianej chałwy waniliowej Unitop (pokruszonej)

1 łyżeczka soku z cytryny

Polewa:

1 szklanka śmietanki kremówki 36%

300g pokruszonej chałwy Unitop

Przygotowanie:

Przygotować blachę o średnicy ok. 23 cm. Spód wyłożyć papierem do pieczenia. Biszkopty w całości zamaczać w mleku i układać jeden przy drugim tworząc spód. Nasączenie jest ważne, gdyż w przeciwnym razie biszkopty wypłyną i zmieszają się z masą serową w trakcie pieczenia.

Ciasto najlepiej przygotować w mikserze planetarnym, ale wyjdzie też przy użyciu miksera ręcznego. Ser utrzeć z cukrem w dużej misie (lub misie miksera). Dodawać jajka, jedno po drugim, krótko miksując po każdym. Dodać pozostałe składniki i zmiksować, tylko do połączenia się składników – jedynie przez kilka sekund. Na końcu wmieszać pokruszoną chałwę.

Wylać na przygotowany spód, piec w temperaturze 170 stopni przez ok. 1 godzinę. Wystudzić w lekko uchylonym piekarniku. Przygotować polewę, którą polewa się ciasto całkowicie wystudzone.

Polewa:

W rondelku wymieszać śmietankę z pokruszoną chałwą, podgrzewać, cały czas mieszając, by masa się nie przypaliła. Podgrzewać aż masa zgęstnieje i zrobi się jednolita (nie gotować!). Tak przygotowaną polewę wylać na ciasto w blaszce i wyrównać. Ciasto odstawić do lodówki na parę godzin, najlepiej na całą noc przed podaniem.

**Tarta z sezamową nutą**

Kolejną wielkanocną potrawą jest tarta, która serwowana jest zarówno w wersji wytrawnej, jak i na słodko. Jeżeli zastanawiasz się, którą propozycję zaproponować w tym roku swoim najbliższym i gościom, wybierz… wariację chałwową. Takie rozwiązanie na pewno doskonale sprawdzi się na świątecznym stole razem z innymi wypiekami i tradycyjnymi potrawami.

Składniki na kruchy spód:

190 g mąki pszennej

40 g cukru pudru

szczypta soli

100 g masła, zimnego

1 łyżka kwaśnej śmietany

1 żółtko

Mąkę przesiać do dużej miski, dodać pokrojone na plastry masło, wyrobić szybko ręcznie na kruszonkę. Dodać żółtko, cukier, sól, śmietanę i zagnieść (lub szybko zmiksować). Z ciasta uformować kulę, owinąć ją folią spożywczą, schłodzić w lodówce przez 30 – 60 minut.

Formę na tartę o średnicy 24 cm posmarować masłem i oprószyć mąką lub wyłożyć papierem. Schłodzone ciasto rozwałkować i wyłożyć nim formę. Ponownie schłodzić w lodówce przez ok. pół godziny. Schłodzone ciasto wyłożyć papierem do pieczenia, następnie wysypać kulki ceramiczne, lub ryż, które obciążą ciasto.

Piekarnik nagrzać do 220ºC. Obniżyć temperaturę piekarnika do 200ºC, wstawić ciasto i podpiec przez 15 minut. Następnie formę wyjąć z piekarnika, usunąć papier z obciążeniem, wstawić z powrotem do piekarnika i piec dodatkowe 8 – 10 minut, do zarumienienia i wypieczenia spodu. Wyjąć, wystudzić.

Krem:

- słoiczek kwaśnej konfitury, np. z porzeczek lub wiśni

- 100 g chałwy waniliowej Unitop

- 250 g serka mascarpone.

- 200 ml śmietanki kremówki 30%

- 1,5 łyżki żelatyny

Żelatynę namaczamy w niewielkiej ilości gorącej wody i w kąpieli wodnej doprowadzamy do jej rozpuszczenia. Ważne, by jej nie zagotować, gdyż wówczas żelatyna straci swoje właściwości. Przestudzamy do temperatury pokojowej. Śmietanę ubijamy z serkiem mascarpone, wkruszamy chałwę, na końcu delikatnie wlewamy żelatynę.

Upieczony spód smarujemy konfiturą, a następnie wykładamy ubity krem. Schładzamy w lodówce przez minimum 4 godziny, przed podaniem dekorujemy wiórkami czekoladowymi.

**Mazurek chałwowy**

Każda trójca tworzy doskonałość – to powiedzenie doskonale wpisuje się w charakter świąt Wielkanocnych, dlatego wśród naszych kulinarnych inspiracji nie mogło zabraknąć kolejnej propozycji. Mazurek to kolejna pozycja wypieku, który musi pojawić się na świątecznym stole w wielu polskich domach. Jak wśród naszych gości i najbliższych zaprezentuje się tradycyjny mazurek wzbogacony smakiem aromatycznej chałwy? Sprawdźcie sami!

Mazurek chałwowy

Ciasto:

130g masła

230g mąki pszennej

70g cukru pudru

50g zmielonych migdałów

1/2 łyżeczki proszku do pieczenia

1 jajko

Do miski wsypać wszystkie składniki: mąkę, dodać zmielone migdały, przesiać cukier puder, dodać proszek do pieczenia, pokrojone masło i mieszać mikserem, aż powstaną okruchy. Dodać jajko, zagnieść ciasto.

Ciasto rozwałkować na prostokąt i wyłożyć blaszkę. Ważne, by zrobić rant z ciasta, by wlana później masa nie wyciekła na boki. Ciasto wstawić do lodówki na około godzinę. Schłodzone ciasto ponakłuwać widelcem i ciasto wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec w temperaturze 180C (góra-dół) przez około 20 min., aż będzie przyrumienione.

Po wyjęciu z piekarnika odstawić do całkowitego ostygnięcia.

Masa chałwowo – orzechowa:

200 g chałwy z orzeszkami Unitop

125 ml schłodzonej śmietany kremówki 30% lub 36%

100 g nerkowców (lub innych orzechów, np. włoskich, pekan)

3 łyżki cukru pudru

Wszystkie składniki zmiksować na gładką masę. Przełożyć ją do garnuszka i zagotować, mieszać, by się nie przepaliła. Pogotować około 3 minut, do lekkiego zgęstnienia. Kremową masę wylać na wystudzony spód, wyrównać. Udekorować drobno pokrojonymi orzechami i czekoladowymi jajkami.