





przepisy.pl

Mazurek daktylowo-czekoladowy



 30 minut  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 30 gramów
- daktyle - 25 dekagramów
- jajko - 7 sztuk
- migdały - 25 dekagramów
- cukier puder - 50 dekagramów
- czekolada gorzka - 25 dekagramów
- cukier - 2 łyżki
- wafla tortowa - 1 sztuka
- lukier - 1 opakowanie

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  120 °C 

Sposób przygotowania:

1. Białka ubić na bardzo sztywno powoli dodając po łyżce cukru pudru.
2. Piana musi być gęsta.
3. Kasię z 2 łyżkami cukru podgrzej w rondlu, dodaj pokrojone w paseczki daktyle i posiekane migdały.
4. Wymieszaj i przestudź. Czekoladę zetrzyj na tartce.
5. Wszystkie składniki wymieszaj z pianą z białek.
6. Powstałą masę wyłóż na wafel i piec w 120 st.C, tak by mazurek bardziej sechł niż się piekł.
7. Po wyjęciu ostudzić i polać fantazyjnie lukrem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl