

Mazurek bakaliowo-czekoladowy

Czas przygotowania: **30 min**



Potrzebne produkty Gellwe	Składniki
<p>Budyń czekoladowy Cukier wanilinowy 15g</p>	<p>mąka pszenna - 200 g masło - 100 g jajka - 1 sztuka KREM - składniki białka - 3 sztuki sok z cytryny - 1 cytryna cukier wanilinowy Gellwe - 1 torebka figi i daktyle - 200 g rodzynki - 200 g migdały - 200 g CIASTO - składniki cukier puder - 200 g budyń czekoladowy Gellwe - 3 opakowania</p>

Krok	Opis przygotowania
1.	Zagnieć kruche ciasto z podanych składników. Wstaw do lodówki na około 1 godziny aby „odpoczęło”.

- 2.** Rozwałkuj placek, nakłuj widelcem w kilku miejscach i zapiecz w piekarniku nagrzanym do temperatury 180°C.
- 3.** Z cukru, białek i soku z cytryny utrzyj lukier.
- 4.** Figi lub daktyle pokrój na drobniejsze kawałki. Migdały zmiksuj w malakserze razem z pokruszonymi goździkami. Skórkę pomarańczową pokrój bardzo drobno. Wszystkie bakalie wymieszaj z utartym lukrem i budyniem czekoladowym Gellwe.
- 5.** Rozłóż na cieście i wstaw do piekarnika nagrzanego do temperatury 160°C na około 15 minut.
- 6.** Czas pieczenia uzależniony jest od grubości bakalii jakie nałożysz na ciasto.
- 7.** Smacznego!