Mazurek bakaliowo-czekoladowy

czas przygotowania: **30 min**

poziom trudności: **średni**

Składniki

CIASTO:

- mąka pszenna - 200 g
- masło - 100 g
- jajka - 1 sztuka

KREM:

- białka - 3 sztuki
- sok z cytryny - 1 cytryna
- cukier puder - 200 g
- cukier wanilinowy Gellwe - 1 torebka
- budyń czekoladowy Gellwe - 3 opakowania
- figi i daktyle - 200 g
- rodzynki - 200 g
- migdały - 200 g

Sposób 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!

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Mazurek bakaliowo-czekoladowy

Budyń czekoladowy

Budyń o smaku czekoladowym w proszku na 500 ml mleka.

Opakowanie zawiera: 45g

Cukier wanilinowy 16g

Cukier wanilinowy Gellwe. To gwarancja wyśmienitego zapachu wypieków. Sporządzony z najlepszych receptur idealnie sprawdzi się do przygotowania kremów oraz ciast. Każdy wypiek będzie smaczny i aromatyczny.

Opakowanie zawiera: 16g