

## 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 daktyl - 200 g
- rodzyнки - 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 daktyl pokrój na drobniejsze kawałki. Migdały zmiksuj w malakserze razem z pokruszonymi goździkami. Skórkę pomarańczową pokrój bardzo drobno. Wszystkie bakalie wymieszaj z utartym lukrem i budyń 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**



### **Budyn czekoladowy**

Budyn 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