

Mazurek biszkoptowy z czekoladą



czas przygotowania: **60 min**



poziom trudności: **trudny**



Składniki

CIASTO:

- jajko (rozmiar L) - 4 sztuki
- cukier - 1 szklanka
- mąka pszenna - 1 szklanka
- Proszek do pieczenia Gellwe - 1 łyżeczka
- woda - 2 łyżki

PRZEŁOŻENIE:

- twarda marmolada - wedle uznania

WIERZCH:

- gorzka czekolada - 100 g
- śmietanka 30% - 150 ml
- masło - 20 g
- śmietanka 30% - 1 łyżeczka
- owoc granatu - do dekoracji
- siekane migdały - do dekoracji

Sposób przygotowania

- 1** Przygotuj ciasto.
Dwa jajka ubij z 1/2 szklanki cukru i łyżką wody na puch, dodaj połowę mąki i pół łyżeczki proszku do pieczenia, wymieszaj.
- 2** Ciasto przelej do formy o wymiarach 22 × 28 cm wyłożonej papierem do pieczenia. Wyrównaj powierzchnię i wstaw do nagrzanego piekarnika. Piecz w 180°C około 15 minut. W ten sam sposób przygotuj resztę ciasta i upiecz drugi placek.
- 3** Upieczone i wystudzone placki przełóż marmoladą i lekko dociśnij.
- 4** Przygotuj polewę.
Żelatynę zalej kilkoma łyżkami zimnej śmietanki i wymieszaj. W rondelku podgrzej pozostałą śmietankę i masło, dodaj połamane czekoladę i mieszaj, aż masa będzie gładka. Zdejmij z ognia, dodaj napęczniałą żelatynę i mieszaj, aż się rozpuści. Lekko przestudzoną polewą posmaruj wierzch ciasta.
- 5** Mazurka udekoruj pestkami granatu i siekanymi białymi migdałami. Odstaw na 30 minut do lodówki.
- 6** Smacznego!



Produkty Gellwe użyte w przepisie Mazurek biszkoptowy z czekoladą



Proszyek do pieczenia 30g

Proszyek do pieczenia Gellwe. Gwarancja smaku, gwarancja jakości.

To pewnoś wypieku oraz niezbędy dodatek do pieczenia wszystkich ciast.

Puszyste i wyrośnięte ciasto to gwarancja jakości oraz wykorzystania najwyższej jakości surowców.

Podwójna porcja na 1kg mąki.

Opakowanie zawiera: 30g