

MAZUREK CHAŁWOWO-ORZECHOWY

czas : 60 minut

porcji: 20

poziom: łatwy



Składniki:

Na ciasto:

- 120 g zimnego masła
- 80 g cukru pudru
- 150 g mąki pszennej
- 40 g mąki ziemniaczanej

Na krem:

- 200 g chałwy
- 120 ml śmietany 30%
- 100 g dowolnych orzechów
- 3 łyżki cukru pudru
- 80 g gorzkiej czekolady

Ciasto: Masło pokroić w kostkę. Następnie wszystkie składniki na ciasto zagnieść na gładką masę. Zostawić do schłodzenia ok 30 minut w lodówce. Kolejno rozwałkować na prostokątną blaszkę piec przez 20 minut w 180 stopniach.

Krem: Pokruszoną chałwę, śmietanę, posiekane orzechy i cukier puder zblendować na gładką masę i przełożyć do garnka. Gotować do zgęstnienia, ok 3 min. mieszając.

Czekoladę rozpuszczamy na parze.

Na wystudzony placek układamy równomiernie masę chałwową. Całość ozdobić rozpuszczoną czekoladą.

Smacznego.