

## Ciastko daktylowe z sosem toffi, kremówką i lodami akacjowymi Waldemara Hołówki



### FAJNE PRZEPISY KUCHNI ŚWIATA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Lista składników

<b>gorzka czekolada</b>	100 g (1 tabliczka)
<b>daktyle</b>	50 g
<b>masło</b>	1/2 kostki (pokrojona w kawałki)
<b>cukier trzcinowy</b>	150 g (1 szklanka)
<b>jajka</b>	2 szt.
<b>mąka pszenna</b>	150 g (1 szklanka)

#### Dodatkowo/opcjonalnie

**lody**  
**sorbet cytrynowy**  
**bita śmietana**  
**polewa toffi**  
**kakao**

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Waldemar Hołówka poleca:

Utrzeć żółtka z cukrem, dodać zmiksowane (wcześniej namoczone) daktyle, wymieszać z rozpuszczonym masłem i czekoladą, dodając mąkę przesianą przez sitko. Na koniec dodać ubitą pianę z białek i wszystko delikatnie wymieszać. Gotową masę wlać do wysmarowanych masłem kokilek i piec w temp. 200°C przez 11 minut. Podawać z lodami akacjowymi/ lub sorbetem i sosem toffi.

