

## Czekoladowo-orzechowe z masą daktylową



**AGNIESZKA\_B**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                                 |            |
|---------------------------------|------------|
| <b>mąki pszennej tortowej</b>   | 50 dag     |
| <b>mąki pszennej krupczatki</b> | 25 dag     |
| <b>masła</b>                    | 70 dag     |
| <b>gorzkiej czekolady.</b>      | 18 dag     |
| <b>cukru pudru</b>              | 65 dag     |
| <b>wody</b>                     | 130 ml     |
| <b>proszku do pieczenia</b>     | 3 łyżeczki |
| <b>jajek</b>                    | 10 szt.    |
| <b>śmietany 18%</b>             | 100 ml     |
| <b>mleko</b>                    | 650 ml     |
| <b>daktyli</b>                  | 40 dag     |
| <b>budyniu waniliowego</b>      | 13 dag     |
| <b>orzechów włoskich</b>        | 15 dag     |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto czekoladowe: w rondelku roztopić 20 dag masła, dodać czekoladę, 25 dag cukru pudru i wodę. trzymać rondelk nad małym płomieniem, do czasu, aż składniki połączą się w gładką masę. Przystudzić. W misce roztrzepać 8 jajek z 50 ml śmietany. Dodać mąkę pszenną tortową wymieszaną z proszkiem do pieczenia oraz przestudzoną masę czekoladową. Wymieszać, przelać na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i wstawić do piecyka nagrzanego do temperatury 190 stopni na około 50 minut. Ostudzić.

Ciasto orzechowe: mąkę krupczatkę przesiać, dodać 15 dag masła, 10 dag cukru pudru, 3 żółtka, 50 ml śmietany 18%-owej. Wszystkie składniki połączyć zagniatając jednolite ciasto. Do 2/3 ciasta dodać zmielone orzechy włoskie i ponownie zagnieść. pozostałe ciasto włożyć do zamrażalnika. Ciasto orzechowe rozwałkować i rozłożyć na tej samej blasze, co było pieczone ciasto czekoladowe. Na to zetrzeć na tarce o grubych oczkach ciasto zmrożone. całość wstawić do piecyka na około 20 minut (temperatura 180 stopni).

Masa daktylowa: daktyle zmielić. Do szklanki wlać 80 ml mleka, rozmieszać w nim budyń. Pozostałe mleko zagotować z 15 dag masła, 10 dag cukru pudru oraz zmielonymi daktylami. Wlać rozpuszczony budyń i zagotować całość, cały czas mieszając.

Gorącą masę daktylową wylać na ciasto orzechowe. Na masie ułożyć ciasto czekoladowe. Na cieście rozsmarować przygotowaną polewę czekoladową (roztopić 20 dag masła, 10 dag czekolady gorzkiej, 20 dag cukru pudru i 50 ml wody - musi powstać jednolita masa, ostudzić).