

Mazurek na cieście francuskim :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

1 opakowanie ciasta francuskiego, 1 puszka mieszanki tropikalnych owoców, 3 czekolady mleczne

bakalie

wiórki kokosowe

skórka z pomarańczy

lukier

żółtko jajek

1 szt.

dekoracja

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rozmrozić ciasto francuskie. Ciasto przyciąć na taki kształt jaki chcemy mieć (prostokąt , koło) .Z reszty ciasta uformować ozdobne brzegi. Posmarować rozmąconym żółtkiem , wyłożyć na blachę na papierze do pieczenia i piec ok. 30 minut w temperaturze 210 stopni. Wyjąć ciasto i ostudzić . Owoce odsączyć dobrze z zalewy i rozdrobnić .Roztopić czekolady (na parze lub w kąpieli wodnej) ,1/3 część masy czekoladowej wylać na środek ciasta , rozsmarować i poczekać aż zastygnie . Wyłożyć na ciasto owoce .Owoce poleć resztą czekolady . Na czekoladę wylać ozdobnie lukier. Ozdobić bakaliami (rodzynki , orzechy, skórka pomarańczowa).