Mazurek czekoladowy



KATARZYNA/KATE1980

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąki	250 g
cukru pudru	170 g
masła	100 g
jajko	1
czekolady	100 g
śmietany	1/2 szklanki
kremówki	1/3 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z mąki, masła, 3 łyżek cukru, żółtka i śmietany zagnieść ciasto. Schłodzić je w lodówce ok. 30 minut. piec w temp. 210 stopni ok. 20 minut. kremówkę zagotować i rozpuścić w niej czekoladę. Polać wystudzone ciasto. Z reszty cukru, białka i kilku kropel soku z cytryny utrzeć lukier. Nanieść na czekoladę.