

Ciasto z daktylami



ILONA ALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	7-8 sztuk
cukier puder	1 szklanka
daktyle	15 dag
migdały	10 dag
starta czekolada	4-5 łyżek
masło roślinne	15 dag
żółtka jaj	2-3 sztuki
posiekane figi	5 dag
cukier puder	10 dag
koniak	30 ml
daktyle	15 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sparzone migdały obrać i zemleć, zaś daktyle posiekać drobno. Całe jajka ubić na puszystą masę z cukrem pudrem. Wymieszać czekoladą, daktylami, figami, migdałami, aromatem waniliowym do ciast. Ciasto upiec w blasze wysmarowanej tłuszczem i wysypanej bułką tartą. Pieczenie powinno trwać 45-50 minut w temp. 180 stopni. Miękkie masło utrzeć z cukrem na puszystą masę. Wymieszać z żółtkami, koniakiem i daktylami. Ciasto wystudzić i przekroić na pół. Przełożyć kremem. Na wierzchu i po bokach ciasto połączyć czekoladową polewą, posypać płatkami migdałowymi.