

Mazurek z lukrem i czekoladą



40 minut



8 porcji



Składniki

- 1 opakowanie kruchego ciasta
- 500 g cukru pudru
- 200 g czekolady gorzkiej
- 50 g margaryny
- 50 ml śmietany kremówki
- barwniki spożywcze

Sposób przygotowania

Spód do mazurka piec w 170 stopniach przez 20 minut. Wystudzić. W tym czasie w rondelku rozpuścić czekoladę z margaryną i śmietaną. Na przestudzony spód wylać czekoladę i poczekać aż stężeje. Cukier puder wymieszać z 70 ml wody. Dodać barwnik i wylać na wierzch mazurka. Odstawić na noc, aby lukier stwardniał.

Do zrobienia artystycznych wzorków na mazurku potrzebujemy lukru w dwóch kolorach. Jaśniejszy nalewamy na ciemniejszy i rozciągamy kontury wykałaczką.