

www.SztukaKulinarna.pl

Mazurek orzechowy III

ilość porcji **8** czas trudność **łatwe** koszt **średni**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
40	dkg	cukier	
6	szt	jajko	
3	szt	jabłko	
20	dkg	orzechów	
20	dkg	czekolady	
0.5	szklanka	miód	
0.5		cytryna	
0.5		kieliszka wina	
0.5	łyżki	masło	

Przepis Żółtka utrzeć z cukrem do białości, dodać zmiażdżone orzechy, utartą czekoladę, miód, otartą skórkę cytrynową, sok z cytryny, wino, obrane i starte na dużych oczkach jabłka. Starannie wymieszać, dodać ubitą z białek pianę i delikatnie wymieszać. Masę przełożyć do formy i piec 30 - 40 min. w temp. 150°C. Składniki

40 dkg cukru, 6 jaj, 3 jabłka, 20 dkg orzechów, 20 dkg czekolady, 0.5 szkl. miodu, skórkę cytrynową, 1 cytryna, 0.5 kieliszka wina, 0.5 łyżki masła.