



Mazurek bez pieczenia z kremem daktylowym



Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [desery](#)

Warto wiedzieć:

70 min

12 porcji

Składniki:

andrutry lub wafle - 1 opakowanie
daktynella - 2 słoik
gorzka czekolada - 1/3 szt.

olej kokosowy - 1 łyżka
łamane surowe kakao - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Każdy arkusz wafle smarujemy kremem daktylowym aż do skończenia warstw, górę ostatniej warstwy także smarujemy. Przekrawamy na pół i nakładamy na siebie. Przyciskamy np. książką. Po kilku godzinach na wierzch wylewamy polewę przygotowaną z gorzkiej czekolady rozpuszczonej w kąpeli wodnej z łyżką oleju kokosowego lub rzepakowego. Po zastygnięciu można dekorować według uznania np. surowym łamanym kakao.