




Mazurek z ekspandowanej gryki

 Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

Warto wiedzieć:

45 min

łatwy

12 porcji

Składniki:

spód: daktyle - 3 garść

spód: ekspandowana gryka - 50 g

spód: kakao sproszkowane - 2 łyżka

krem: nerkowce - 100 g

krem: banan - 1 szt.

krem: sok z cytryny - 1 łyżeczka

do ozdobienia: morwa biała suszona - trochę trochę

do ozdobienia: kruszone ziarna kakao - trochę trochę

do ozdobienia: nerkowce - trochę

Dodatkowe info: Bez użycia piekarnika!

Sposób przygotowania:

KROK 1: Spód: Daktyle namoczyć, a następnie odcedzić i zblendować na mus.

KROK 2: Spód: Ekspandowaną grykę wymieszać z kakao i musem daktylowym.

KROK 3: Spód: Masę wyłożyć na spód formy (formując niskie brzegi) i odstawić do schłodzenia.

KROK 4: Krem: Nerkowce namoczyć, po czym zblendować na krem z bananem i sokiem z cytryny.

KROK 5: Krem: Krem nałożyć na wcześniej przygotowany spód. Mazurek ozdobić nerkowcami, morwą białą i kruszonymi ziarnami kakao- całość przed podaniem schłodzić.