

I. KTÓRE Z NIŻEJ PRZEDSTAWIONYCH POTRAW ZNAJDUJĄ SIĘ NA ŚWIĄTECZNYM STOLE W TWOIM DOMU?



**Żurek z białą kielbasą i jankami**



**Biała kielbasa**



**Baba wielkanocna**



**Jajka faszerowane**



**Wielkanocny mazurek**



**Sałatka jarzynowa**



**Szynka i wędliny**



**Pasztet nadziewany jajkiem**



**Wielkanocna szynka w galarecie**

- II. WASZYM ZADANIEM JEST WŁĄCZYĆ SIĘ W PRZYGOTOWANIA ŚWIĄTECZNE. DZISIAJ SZCZEGÓŁOWE ZADANIA PRZYDZIELAJĄ MAMY!
- III. PONIŻEJ ZAMIESZCZAM PRZEPIS NA MAZURKA (może się przyda)

## MAZUREK CZEKOLADOWY



### SKŁADNIKI:

#### Spód czekoladowy

- 200 g mąki pszennej
- 2 łyżki kakao
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 łyżka cukru wanilinowego
- 70 g cukru pudru
- 120 g masła (zimnego)
- 1 jajko

#### Polewa czekoladowa

- 200 g czekolady deserowej
- 1/2 szklanki mleka

#### Oraz

- 5 łyżek powideł śliwkowych
- 200 g suszonych śliwek
- 200 g orzechów włoskich lub pekan.

#### Przygotowanie

##### Spód czekoladowy

- Do miski wsypać mąkę, kakao, proszek do pieczenia, cukier wanilinowy i cukier puder, wymieszać.
- Dodać pokrojone na kawałeczki zimne masło i miksować mieszadłem miksera na drobne okruszki lub rozcierać palcami aż powstanie kruszonka.
- Dodać żółtko i połączyć składniki w jednolitą kulę, w razie potrzeby dodawać stopniowo białko, aby składniki dały się połączyć. Schłodzić w lodówce przez ok. pół godziny.



- Kulę z ciasta pokroić na plastry i wyłożyć spód formy o wymiarach 20 x 30 cm wyścielonej papierem do pieczenia. Na samych brzegach ciasta można odcisnąć wzorki za pomocą widelca.
- Wstawić do lodówki do schłodzenia na ok. 20 minut lub na 10 minut do zamrażalnika.
- Piekarnik nagrzać do 180 stopni C. Wstawić formę z ciastem i piec na złoty kolor przez około 20 - 25 minut. Wyjąć i ostudzić.

#### Polewa czekoladowa

- Czekoladę połamać na kosteczki i roztopić razem z mlekiem. Mieszać aż uzyskamy jednolitą masę.

#### Dekoracja

- Na spód mazurka rozsmarować dżem, następnie ułożyć połówki suszonych śliwek. Wyłożyć polewę czekoladową i udekorować orzechami. Wstawić do lodówki do czasu aż krem zastygnie (min. 1 godzina).



*SMACZNEGO*