

Mazurek orzechowy

Przepis dodany przez użytkownika julias

Świetny mazurek na Wielkanoc

Czas przygotowania: 45 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 20 PLN

Potrzebne składniki:

- duży prostokątny wafel na spód - 1 szt.
- Białka - 10 szt.
- Cukier puder - 250 g
- bardzo drobno zmielonych orzechów laskowych - 125 g
- bardzo drobno zmielonych orzechów włoskich - 125 g
- zmielonych na proszek biszkoptów - 35 g

Etapy przyrządzania:

1. Przykrajamy wafel do wielkości blaszki. Nagrzewamy piekarnik do 170°C. Białka ubijamy na sztywno z cukrem pudrem. Teraz dodajemy orzechy, biszkopty i miąższ wanilii i lekko łączymy je z pianą plastikową szpatułką. Nakładamy część masy na wafla i rozsmarowujemy na całym spodzie. Resztę masy wyciskamy ozdobnie przez rękaw cukierniczy. Ozdabiamy orzechami. Pieczemy przez ok. 45min.

