



Wielkanocne słodkości

Składniki na biszkopt czekoladowy

- 6 jajek
- szklanka mąki pszennej
- 150 g. margaryny do wypieków
- 150 g. ciemnej czekolady (im wyższa zawartość kakao, tym lepiej!)
- szklanka cukru
- łyżeczka proszku do pieczenia



- Czekoladę umieszczamy razem z margaryną w szklanej misce i rozpuszczamy w kąpieli wodnej.
- Gdy margaryna i czekolada rozpuszczą się i połączą ze sobą - zestawiamy miskę z garnka i pozwalamy masie ostygnąć do temp. pokojowej.
- Wymieszaną z proszkiem do pieczenia mąkę przesiewamy. Oddzielamy żółtka od białek. Białka ubijamy, z dodatkiem szczypty soli, na bardzo gęstą pianę.
- W oddzielnym naczyniu ucieramy żółtka z cukrem, aż do powstania żółtej kremowej konsystencji. Do masy, powstałej z ubitych żółtek, dodajemy przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia, rozpuszczoną margarynę z czekoladą oraz pięć łyżek ubitej piany z białek.
- Wszystko dokładnie mieszamy. Naszą biszkoptową masę przekładamy na wyłożoną papierem blaszkę. Wkładamy do nagrzanego do 170° C piekarnika. Pieczemy 35 do 45min.

PS. Biszkopt najlepiej przygotować dzień wcześniej 😊



Składniki na około 10 sztuk:

- 400 g suchego pokruszonego ciasta czekoladowego,
- 120 g serka mascarpone
- 80 g kremu czekoladowego typu nutella,
- 300 g czekolady mlecznej, do obtoczenia
- barwnik w żelu, kolorowe posypki, drażetki, słomki dekoracyjne itp.

My zrobiliśmy podwójną porcję 😊



Sposób przygotowania

1. Biskopt kruszymy i mieszamy w misce z Nutellą i serkiem mascarpone.



Sposób przygotowania

2. Z masy formujemy jajka, marchewki, zajączki, kurczaczki. Następnie układamy je na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia i schładzamy 10 min w zamrażalce/ lodówce.



Sposób przygotowania

3. Czekoladę
rozpuszczamy
w kąpieli
wodnej.



Sposób przygotowania

3. Końcówkę słomki / patyczka zanurzamy w roztopionej czekoladzie i natychmiast wkładamy w środek pisanek, marchewek, zajączków, kurczaczków, dochodząc mniej więcej do jej połowy. Układamy je na blaszce i znów schładzamy przez około 15 minut.



Sposób przygotowania

4. Rozpuszczoną czekoladą polewamy słodkości, a następnie dekorujemy kolorowymi posypkami, drażetkami.







Aby przygotować inne Słodkie
Symbole Wielkanocy tj.
kurczaczki, zajączki,
marchewki, należy zastąpić
czekoladę mleczną czekoladą
białą i dodać wybrany
barwnik spożywczy 😊





**Słodkich Świąt
Wielkanocnych życzy grupa
„Wisienki”**

**Przedszkole Niepubliczne
Poziomka**