***Zdobywca Lauru w konkursie Na najlepszą potrawę lokalną przygotowaną z papryką***

 ***za Trufle paprykowe***

***autorstwa Klaudii Zielińskiej i Viktorii Oliwii Porczyńskiej.***

**SKŁADNIKI POTRAWY:**

* ***230g podłużnych biszkoptów***
* ***125g serka mascarpone***
* ***140g puree z papryki***
* ***20g cukru pudru***
* ***1/4 łyżeczki chili (przyprawa)***

**POLEWA:**

* ***400g białej czekolady***

**SPOSÓB PRZYGOTOWANIA POTRAWY:**

**1.Biszkopty miksujemy na mąkę, po czym mieszamy z cukrem, a następnie dodajemy pozostałe składniki.2.Zagniatamy dłonią na gładką, jednolitą masę, po chwili owijamy folią i wkładamy do lodówki.3. Schłodzoną masę dzielimy na 20 części, a następnie formujemy kulki, które ponownie schładzamy.4. Czekoladę siekamy na drobne kawałki, umieszczamy w niewielkiej misce i roztapiamy w kąpieli wodnej.5. Schłodzone kulki zanurzamy w czekoladzie i odkładamy na papier do pieczenia, by czekolada zastygła, porcjujemy.**