



Mazurek czekoladowy

Autor: Magdalena Kaczmarek

Danie: **Podwieczorek,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**



Wanie

Kruchy spód:

Wszystkie składniki na ciasto przekładam do miski i siekam nożem. Następnie ugniatam krótko w dłoniach, tylko do połączenia składników. Gotowe ciasto zawijam w folię spożywczą i wkładam na godzinę do lodówki. Na papierze do pieczenia odrysowuję kształt jajka o średnicy ok 21 cm. Przekładam ciasto na drugi arkusz papieru do pieczenia i rozwałkowuję ciasto na grubość około 3 mm. Przykładam wycięty kawałek papieru i za pomocą ostrego noża wycinam kształt jajka. Odcięte kawałki ciasta formuję na kształt warkocza i owijam nim ciasto. Z resztek ciasta wycinam foremką motylki, które przyklejam do brzegów ciasta smarując je surowym białkiem. Spód ciasta nakłuwam widelcem. Piekarnik nagrzewam temp 190 stopni (grzanie góra - dół) i piekę przez 20 minut, aż ciasto się zarumieni.

Ciemny krem czekoladowy:

Do rondelka wlewam śmietankę kremówkę, dodaję do niej masło oraz połamaną na kostki gorzką czekoladę. Całość podgrzewam na wolnym ogniu aż czekolada się rozpuści cały czas mieszając. Na końcu dodaję skórkę pomarańczową. Jak masa przestygnie trochę, wylewam ją na upieczony spód.

Jasny krem czekoladowy:

Śmietankę krówkę wlewam do rondelka i doprowadzam do wrzenia. Zdejmuję z palnika, dodaję połamaną na kostki białą czekoladę, ale nie mieszam jej. Zostawiam tak na pięć minut, w tym czasie czekolada sama się rozpuści. Potem mieszam łyżką na gładką masę. Galaretkę pomarańczową rozpuszczam w trzech łyżkach gorącej wody. Wlewam do jeszcze ciepłej czekolady i mieszam do połączenia składników.

Dekoracja:

Czekoladę gorzką dzielę na kostki, przekładam do miseczki i rozpuszczam w kąpieli wodnej. Dodaję miód i mieszam do połączenia składników. Masę wylewam na dwie kartki papieru białego, rozsmarowuję ją i zostawiam do zastygnięcia. Przestudzoną czekoladę odklejam od papieru i ostrożnie ugniatam w dłoniach (jak plastelinę). Formuję rulony i układam je na jajku jako palemka i brzeg odcięcia jajka. Wylewam masę białą czekoladową. Dekoruję migdałami bez skórki. Resztę czekolady wałkuję na papierze do pieczenia i za pomocą foremek wycinam motylki, zajaczką i ptaszka. Wkładam mazurek do lodówki na całą noc. Smacznego!

Kruchy spód:

- 200 g mąki pszennej
- 1 żółtko
- 120 g zimnego masła Mazurski Smak
- 1 łyżeczka cukru pudru
- 1 łyżka zimnej wody
- szczypta soli

Ciemny krem czekoladowy

- 100 g czekolady gorzkiej,
- 75 ml śmietanki UHT Łaciata 30 %
- 30 g masła Mazurski Smak
- 1 łyżeczka skórki pomarańczowej tartej kandyzowanej

Krem czekoladowy jasny

- 100 g czekolady białej
- 2 łyżeczki galaretki pomarańczowej
- 70 ml śmietanki UHT Łaciata 30%

Dekoracja czekoladowa

- 30 g czekolady gorzkiej
- 1 łyżeczka miodu