



Mazurek z figami

Autor: najlepszewkuchni.pl

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Przygotuj ciasto. Ze składników zagnieć ciasto, uformuj kulę, owiń folią spożywczą i odstaw na co najmniej 30 minut do lodówki. Po tym czasie ciasto szybko rozwałkuj i przełóż na blaszkę. Nakłuj widelcem i piecz ok. 20 minut w temperaturze 180°C. Odstaw do wystygnięcia.

Krok 2

Przygotuj krem. Białą czekoladę roztop w kąpieli wodnej lub w mikrofalówce na niskiej mocy. Do jeszcze ciepłej czekolady dodaj masło orzechowe, nutellę, a na końcu mascarpone. Wymieszaj szpatułką lub zmiksuj, aż do połączenia składników. Krem wyłóż na wystudzone kruche ciasto.

Krok 3

Figi pokrój w paski, a orzeszki posiekaj nożem. Ułóż figi na cieście, posyp orzeszkami i polej roztopioną czekoladą. Czekoladę mleczną i gorzką roztop, apotem również ozdób nią mazurka. Smacznego!

Ciasto:

300 g mąki pszennej

160 g masła łąciate

40 g cukru

1 żółtko

1 łyżka śmietany UHT łąciata 30%

Krem:

100 g masła orzechowego

120 g serka mascarpone Mlekpól

60 g białej czekolady

1 łyżeczka nutelli

Dodatkowo:

5-6 suszonych fig

1 filiżanka solonych orzeszków ziemnych

50 g czekolady mlecznej

50 g czekolady gorzkiej