



Mazurek z orzechami

Autor: najlepszewkuchni.pl

Mazurek to obowiązkowe ciasto na Wielkanoc. Powinno się je przygotować na tydzień przed podaniem. Dzięki temu mazurek będzie kruchy i delikatny.

Przygotowanie

Krok 1

Przygotuj ciasto. Mąkę przesiej z cukrem pudrem i dodaj sól. Zimne masło posiekaj i również dodaj do mąki. Ugotowane żółtka przetrzuj przez sitko i dodaj do ciasta. Zagnieć. Następnie wstaw ciasto do lodówki na 15 minut.

Krok 2

Nastaw piekarnik na 180°C. Formę wyłóż papierem do pieczenia. Ciasto rozwałkuj i ułóż je w dowolnym kształcie, jednocześnie wyrównując powierzchnię. Zostaw trochę ciasta, aby zrobić z niego wałeczek dookoła. Nakłuj spód ciasta widelcem. Posmaruj boki roztrzepanym jajkiem. Włóż gotowe mazurki do piekarnika. Piecz tak długo, aż ciasto się zrumieni, czyli około 12-16 minut.

Krok 3

Po upieczeniu ciasto lekko ostudź. Następnie posmaruj spód powidłami śliwkowymi i wyłóż masę kajmakową. Czekoladę wraz z mlekiem rozpuść w ąpieli wodnej. Jeśli czekolada jest zbyt gęsta, dodaj więcej mleka.

Krok 4

Stopniowo wylewaj czekoladę na masę kajmakową. Rozprowadź delikatnie nożem, wygładzając powierzchnię. Mazurki udekoruj płatkami migdałowymi i orzechami. Smacznego!

Danie: **Deser,**

Osób: **10**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Ciasto:

300 g mąki tortowej

200 g masła łaciate

3 duże ugotowane żółtka

1 szczypta soli

150 g cukru pudru

1 jajko

Masa:

powidła śliwkowe

1 puszka masy kajmakowej

200 g ciemnej czekolady

6 łyżek mleka UHT łaciate 3,2%

płatki migdałów

kilka orzechów włoskich