

Mazurek czekoladowy

Składniki na ciasto:

400 g mąki pszennej (tortowej)

250 g margaryny

150 g cukru

4 żółtka jaj

1 łyżka śmietany (18%)

1 łyżeczka proszku do pieczenia



Składniki na masę czekoladową:

300 ml śmietany kremówki (30%)

2 czekolady mleczne lub gorzkie (2x100g)

Dodatkowo:

100 g dżemu brzoskwiniowego

Rodzynki

Płatki migdałowe

Orzechy włoskie

Skórka pomarańczowa kandyzowana

Wykonanie:

Do miski wrzucamy wszystkie składniki na ciasto kruche i łączymy je ze sobą. Możemy to zrobić siekając je nożem lub mikserem. Następnie, już dłońmi, zagniatamy ciasto i formujemy wałek. Ciasto wkładamy do zamrażalnika na 1 godz.

Po godzinie ciasto wyjmujemy z lodówki, dzielimy na połowę. Jedną z połówek ciasta wykładamy na blaszkę o wymiarach 24 x 38cm wyłożoną papierem do pieczenia, tworząc spód mazurka. Ciasto nakłuwamy widelcem. Z drugiej połówki robimy dekoracje brzegów mazurka. Przygotowujemy wałeczki o średnicy około 7 mm, długości większej niż brzegi naszej blaszki do pieczenia. Bierzymy po dwa wałeczki i zwijamy wokół siebie. Układamy na brzegach ciasta, dopasowując do foremki. W razie

konieczności przycinamy nożem. Pieczemy w temperaturze 180°C, używając grzałki góra i dół, przez około 20 min. Po tym czasie ciasto wyciągamy z piekarnika i studzimy. Następnie wyciągamy z blaszki i usuwamy delikatnie papier.

Masę czekoladową przygotowujemy podgrzewając w kąpielii wodnej śmietanę kremówkę, do której dodajemy czekoladę. Gdy czekolada się rozpuści i połączy ze śmietaną, ściągamy miseczkę i studzimy przez około 15 min.

Ciasto kruche, które wcześniej przygotowaliśmy, smarujemy dżemem brzoskwiniowym, rozprowadzając po całej powierzchni. Na to wylewamy masę czekoladową i zostawiamy na około 30 min, by masa lekko stężała. Dekorujemy mazurek wedle swoich upodobań np. płatkami migdałów, orzechami, rodzynekami, wiórkami kokosowymi.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

