

Mazurek z masą budyniową i kajmakiem

Składniki na kruche ciasto:

- 400 g mąki pszennej
- 250 g margaryny lub masła
- 150 g cukru
- 4 żółtka jaj
- 1 łyżka śmietany 18%
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia



Składniki na masę budyniową:

- 1 budyń śmietankowy (40 g)
- 300 ml mleka
- 50 g cukru
- 2 żółtka jaj
- 80 g masła lub margaryny

Dodatkowo:

- 1 puszka masy krówkowej kajmak (400 g)
- Bakalie do ozdoby

Wykonanie:

Ciasto kruche - 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 około 30 min. Ciasto możemy również przyszykować dzień wcześniej, wtedy przechowujemy je w lodówce.

Po 30 min ciasto wyjmujemy z lodówki i dzielimy na połowę. Do blaszki, o wymiarach 24x38 cm, wyłożonej papierem do pieczenia ścieramy na tarce na grubych oczkach jedną z połówek ciasta. Rozprowadzamy je po całej powierzchni blaszki i ugniatamy dłońmi tak, żeby wyszedł placek. Następnie np. szklanką oprószoną mąką, wałkujemy ciasto i w ten sposób wyjdzie nam równy placek. Ciasto po całej powierzchni nakłuwamy widelcem. Z drugiej połówki robimy dekoracje brzegów mazurka. Przygotowujemy wałeczki na obie długości naszej blaszki. Kawalek ciasta najpierw dłońmi rozciągamy, a później wałkujemy, by powstał wałek. Następnie deską do krojenia lekko dociskamy do wałka i wałkujemy deską do krojenia. W ten sposób wyjdzie nam ładny równy wałek. Czynność powtarzamy, aż zrobimy 2 wałki na długość blaszki i 2 wałki na szerokość blaszki. Tak przygotowane wałki kładziemy na brzegach blaszki, w razie potrzeby docinamy. W każdym rogu wałków doklejamy listki uformowane z

pozostałego ciasta. Nożem lekko nacinamy wałeczki co 0,5 cm, w ten sposób powstanie wzór.

Ciasto pieczemy w temperaturze 180°C, używając grzałki góra i dół, przez około 20 – 30 min. Po tym czasie ciasto wyciągamy z piekarnika i studzimy. Następnie wyciągamy z blaszki i usuwamy delikatnie papier.

Masa budyniowa – żółtka jaj ucieramy, aż podwoją objętość, wtedy dodajemy cukier i wszystko ucieramy jeszcze kilka minut, aż jajka zrobią się jasne. Wtedy dodajemy 50 ml mleka oraz budyń. Mieszamy, aż składniki się połączą. W garnku zagotowujemy 250ml mleka. Gdy mleko się zagotuje dodajemy małym strumieniem masę jajeczną z budyniem, cały czas mieszając. Budyń gotujemy, aż zgęstnieje i będą wychodzić bąble pary. Tak przygotowany budyń ściągamy z ognia i przykrywamy folią aluminiową lub spożywczą (zapobiegniemy powstaniu kożucha na budyniu). Zostawiamy do wystygnięcia.

Gdy budyń wystygnie do miski dajemy masło i ucieramy na puszystą masę. Następnie dodajemy stopniowo zimny budyń i ucieramy, aż zrobi się jednolita i gładka masa.

Na spód ciasta kruchego wykładamy masę budyniową, rozprowadzając równo po całej powierzchni, oprócz rantów. Budyń przykrywamy masą krówkową kajmak, równając ładnie po całej powierzchni.

Mazurek ozdabiamy bakaliami wedle swojego gustu i umiejętności. Ale proszę pamiętać nie ważne jak będzie wyglądał, a i tak będzie super smakował.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

