

Mazurek wielkanocny z kremem chałwowym

Składniki na ciasto półkruche:

- 300 g mąki pszennej
- 200 g masła lub margaryny
- 100 g cukru
- 3 żółtka jaj
- 1 łyżka śmietany kwaśnej 18%
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli

Składniki na krem chałwowy:

- 300 g chałwy waniliowej
- 250 g serka mascarpone
- 2 łyżki cukru pudru

Dodatkowo:

- bakalie do dekoracji

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 przygotować dzień wcześniej, ale wtedy przechowujemy je w lodówce.

Po 30 min ciasto wyjmujemy z zamrażalnika. Odcinamy około 300 g ciasta i zostawiamy na później, do dekoracji. Tortownicę o średnicy **25 cm**, której spód wykładamy papierem do pieczenia, a na spód wkładamy ciasto. Ugniatamy je palcami tak, żeby pokryło całą powierzchnię blaszki. Ciasto jest klejące, więc, żeby mniej się kleiło, palce maczamy w mące. Całe ciasto nakłuwamy widelcem.

Z pozostałego ciasta robimy kulki, które układamy na około ciasta wyłożonego na spód foremki, tak żeby utworzyły okrąg. Foremkę wkładamy do zamrażalnika na około 30 min.

Po tym czasie wyciągamy ją z zamrażalnika i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do **200°C**, używając grzałki góra i dół, i pieczemy przez około **20 min**. Po tym czasie ciasto wyciągamy z piekarnika i studzimy. Następnie ściągamy rant blaszki.



Krem chałwowy

Chałwę kruszymy na mniejsze części. Dodajemy serek mascarpone do chałwy i ucieramy na gładką masę. Dodajemy cukier puder. Próbuje krem, ponieważ cukru dodajemy wedle swojego smaku. Wszystko dobrze mieszamy.

Składamy mazurka

Na upieczony spód wykładamy krem chałwowy. Rozprowadzamy go po całej powierzchni, a wierzch ładnie równamy.

Dekoracja

Na wierzch kremu układamy dekorację z bakalii lub gotowych kwiatków z cukru itp.

Mazurka przechowujemy w lodówce w zamkniętym pojemniku.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

