
MAZUREK Z POLEWĄ CZEKOLADOWĄ

Dodano: 2010-01-01 14:34:37

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1468 razy.

Składniki ciasta :

30 dag mąki pszennej

10 dag cukru pudru

20 dag masła

1 żółtko.

Składniki polewy :

15 dag cukru,

1/4 szklanki wody,

5 dag czekolady.

Z wymienionych składników zagnieść kruche ciasto, rozwałkować na grubość 1 cm, nadać plackowi dowolny kształt i ułożyć na blasze. Brzeg mazurka posmarować białkiem i obłożyć paskiem ciasta. Piec na złoty kolor i ostudzić .

Przygotowanie polewy. Cukier z wodą gotować , szumując do gęstości "na nitkę". Po przestudzeniu mieszać drewnianą łopatką aż do białości, następnie dodać roztopioną czekoladę i wymieszać na jednolitą masę. Rozgrzać polewę i jeśli jest za gęsta dodać pół łyżki wody, a następnie napełnić nią środek mazurka. Można także ubrać mazurek konfiturą.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD