
MAZUREK KRUCHY Z KAIMAKIEM

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1540 razy.

Ciasto:

30 dag mąki

20 dag tłuszczu (masła i smalcu)

10 dag cukru pudru

1 jajo (lub 3 surowe żółtka)

1/2 jaja do smarowania

Polewa:

50 dag cukru

1/4 litra mleka wrzącego

szczypta sody

1/4 laski wanilii

10 dag masła deserowego

Sporządzić ciasto: mąkę posiekać z masłem, wymieszać z przesianym cukrem, wbić jajo i zagnieść kruche ciasto, wynieść w chłodne miejsce. Ciasto podzielić na 3 części. Z 2/3 części ciasta wywałkować placek, jak najmniej podsypując mąką, wyłożyć nim prostokątną, średnich wymiarów blachę o 3 niskich bokach. Z pozostałego ciasta wyrobić wałki jednakowej grubości i przyciąć je dokładnie wg wymiarów blachy (2 boki dłuższe i 2 boki krótsze). Brzeg ciasta posmarować dookoła jajem, nałożyć wałki i przylepić je do ciasta, ściskając lekko palcami. Wałki ukształtować ozdobnie palcami, posmarować ich powierzchnię jajem, wstawić do dobrze wygrzanego piekarnika i upiec na równy; złoty kolor (ok. 35 min.), po upieczeniu zdjąć zaraz mazurek z blachy.

Przygotować polewę: w dość dużym rondlu (2-litrowym) zagotować mleko, dodać sodę, wsypać cukier i powoli smażyć kaimak na brzegu kuchni lub małym płomieniu na płytce azbestowej, mieszając, aby się nie przypalił (kaimak można smażyć i w piekarniku). Gdy kaimak tak zgęstnieje, że kropla jego spuszczone na talerzyk zachowuje kształt kulisty, włożyć do kaimaku masło i smażyć tak długo, aż nabierze koloru karmelu. Gdy kropla kaimaku spuszczone na talerzyk stygnąc krzepnie i nie lepi się przy dotknięciu, kaimak jest gotowy. Wtedy wsypać do kaimaku sproszkowaną wanilię. Usmażony kaimak natychmiast wylać na ciasto, rozsmarować gładko i przybrać rumienionymi migdałami i skórką pomarańczową. Kaimak należy wysmażyć tylko do tego stopnia, aby się nie kruszył przy krajaniu. Jeżeli zanadto odparuje i kruszy się, skropić go mlekiem i silnie podgrzać, aby się rozpuścił. Może być raczej wilgotniejszy niż twardy. (Wprawy w ocenie stopnia wysmażenia kaimaka nabiera się po kilkurazowym ćwiczeniu). Mazurek kruchy należy piec na 3-4 dni przed spożyciem, aby ciasto mogło nieco zwilgotnieć, gdyż wtedy daje się łatwo krajać. Przed podaniem krajać na kawałki (ok. 3 X 7 cm).

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD