# MAZUREK Z POLEWĄKAKAOWĄ

Dodano: 2010-01-01 14:34:37
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1447 razy.

Ciasto:
25 dag mąki
5 dag masła
3 dag margaryny
3 dag smalcu
10 dag cukru miałkiego
3 żółtka
1/2 jaja

Polewa:
1 szklanka mleka
szczypta sody oczyszczonej
20 dag cukru
2 dag masła świeżego
2 dag kakao
wanilia

Mąkę posiekać z tłuszczem, wymieszać z cukrem, dodać żółtka i jaja, zagnieść, zarabiając dość gęste ciasto. Ciasto podzielić na trzy części, 2/3 części wywałkować nadając ciastu kształt prostokąta. Ułożyć na blasze, wyrównać dokładnie wszystkie boki. Z pozostałej 1/3 części ciasta wyrobić wałki równej grubości, przyciąć je ściśle według długości boków prostokąta z ciasta. Brzegi ciasta posmarować białkiem, nałożyć na to wałeczki z ciasta, lekko ucisnąć, aby się przylepiły. Ukształtować je jak zwykle przy mazurku. Ciasto upiec w dobrze nagrzanym piekarniku na kolor złoty. Przygotować polewę: zagotować mleko, dodać odrobinę sody, wsypać cukier, mieszając zagotować na silnym ogniu i póź niej smażyć powoli na brzegu kuchni, mieszając, aby się nie przypaliło. Gdy syrop bardzo zgęstnieje, tak że kropla puszczona na talerzyk zachowuje kształt kulisty nie rozlewając się, dodać masło, chwilę podsmażyć, dodać kakao, wymieszać, zagotować. Gdyby zanadto zgęstniało, dodać kilka kropel wrzącej wody, wymieszać. Gotową polewę wylać natychmiast na upieczony placek, rozsmarować szybko i równomiernie, ostudzić. Przybrać osączonymi wiśniami, skórką pomarańczową, migdałami itp. Polewę waniliową sporządzić tak, jak podano wyżej, bez dodatku kakao.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD