
MAZUREK Z POLEWAKAKAOWĄ

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1350 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 puszczone 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.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD