Mazurek marcepanowy z poziomkami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3290 razy.

ciasto:

20 dag masła lub margaryny,

30 dag mąki krupczatki,

10 dag cukru pudru,

3 ugotowane na twardo żółtka;

masa:

25 dag migdałów,

25 dag cukru,

1/2 szklanki wody,

1 cytryna,

1/2 łyżki octu 6%,

20 dag poziomek

Mąkę przesiać na stolnicę, dodać masło lub margarynę i dokładnie posiekać nożem. Dodać ugotowane na twardo, przetarte przez sito żółtka oraz cukier i szybko zagnieść kruche ciasto. Zostawić je w chłodnym miejscu na 20-30 min. Odłożyć 1/4 część ciasta. Pozostałe rozwałkować na grubość 3/4 cm i rozłożyć na prostokątnej blasze z trzema zagiętymi brzegami. Wyrównać palcami. Z pozostałej części uformować wałeczek grubości palca i ułożyć wokoło ciasta, mocno przyciskając. Wałeczek ukształtować ozdobnie, wyciskając końcem noża wzory. Powierzchnię wałeczka można posmarować rozmąconym jajkiem. Ciasto wstawić do dobrze nagrzanego piekarnika (ok. 220C) i upiec na złoty kolor. Wyjąć , posmarować masą marcepanową z poziomkami, przybrać migdałami i poziomkami. Krajać na małe kawałki. Przyrządzanie masy. Migdały sparzyć , obrać ze skórki. Z cukru, wody i octu ugotować syrop tzw. do nitki. Cukier zalać gorącą wodą i gotować na silnym ogniu pod przykryciem, często mieszając, aż się rozpuści. Dodać ocet. Zrobić próbę: gdy kropla syropu spuszczona z łyżki ciągnie za sobą nitkę, syrop jest gotów. Zdjąć z ognia i skropić wodą. W tym samym rondlu pod przykryciem wstawić do zimnej wody i schłodzić do ok. 60C. Wtedy ucierać wałkiem, aż zacznie bieleć . Dolać soku z cytryny do smaku. Poziomki przebrać , umyć , usunąć szypułki i zmiksować lub przetrzeć przez gęste sito. Dodać do masy migdały.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>