
Mazurek serowy

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3324 razy.

1 kg twarogu,
2 ziemniaki,
9 żółtek,
1 kostka masła lub margaryny,
1 łyżka mąki ziemniaczanej,
1 łyżeczka proszku do pieczenia,
1 paczka cukru waniliowego,
rodzynki,
5 białek,
1 i 1/2 szklanki cukru

Polewa:

1 szklanka cukru,
1/2 szklanki gęstej śmietany,
1/2 tabliczki czekolady,
1 łyżka rumu,
5 dag łuskanych orzechów

Ser i ugotowane ziemniaki zmielić dwukrotnie w maszynce. Masło rozetrzeć z cukrem i żółtkami, połączyć ucierając z masą serową, mąką ziemniaczaną, proszkiem spulchniającym. Rodzynki wymyć, osuszyć. Na końcu ubić pianę z białek, ostrożnie wymieszać z masą serową. Całość wyłożyć do tortownicy wysmarowanej masłem i wysypanej tartą bułką. Piec w nagrzanym piekarniku na wolnym ogniu (180 st. C) przez 40-50 min. Ostudzić w tortownicy. Przygotować polewę. W rondlu zagotować mieszając cukier i śmietanę, gotować ok. 8 min, dodać rum. Czekoladę ułożyć na talerzu na parze, a gdy zmięknie, wymieszać ze śmietaną. Wylać polewę na zimny mazurek i po wierzchu posypać posiekanymi orzechami.

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