
Mazurek

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

Język: Polski

Odwiedzono: 7131 razy.

Jest to bardzo prosty mazurek na kruchym ciście, robi się go tak:

kruche ciasto z 4 żółtek (nigdy nie pamiętam proporcji, robię 'na oko':

poł kostki masła, cukru z 10 deka i maki, tak, aby się ciasto zagniotło), podpieka się je przez 10 minut (200st chyba), po czym smaruje cieniutko powidłami, nakłada pianę z białek i cukru (białka zostają od ciasta) i wrzuca wszystkie bakalie, jakie się tylko znajdzie: migdały, rodzynki, orzechy, sliwki suszone... Rodzynki i sliwki uprzednio namoczone - rodzynki najlepiej w rumie :-). Te bakalie się rozrzuca nierównomiernie, tak, żeby wpadły w pianę i ona spod nich wylazła. Taki mały chaos, jednym słowem :-). Potem piecze się ten mazurek jeszcze 15 minut, aż pianka lekko zbrązowieje. Jest pyszny.

smacznego,

From: Aneta Baran <baran@chocolate.cern.ch>

fajny przepis

Nadesłał(a): kamil <siecinse@neostrada.pl> 2006-04-25 17:04:29

Zrobiłam pani mazurek, jest rewelacja! Dziękuję, mój maz też :)

Nadesłał(a): Magda <magda@beerbyte.com> 2008-03-15 21:03:29