Mazurek kajmakowy

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 5506 razy.

Czas przygotow. 2 godz.

Ciasto:

150 g maki,

100 g masla,

50 g cukru pudru,

1 zoltko,

1 lyzka smietany,

sol.

Masa kajmakowa:

500 ml mleka,

100 g masla,

150 g cukru pudru,

1/2 laski wanilii.

Inne:

kandyzowane pomarancze i cytryny,

skorka pomaranczowa,

morele, migdaly, orzechy, czekolada do przybrania.

1. Z maki, masla, cukru, zoltka, smietany i szczypty soli szybko zagniesc kruche ciasto. Przykryc, wlozyc do lodowki na 30 min.

2. Ochlodzone ciasto cienko rozwalkowac, wylozyc nim kwadratowa forme, nakluc

widelcem. Piec 18-20 min w temp. 200-220żC.

3. Przygotowac mase: mleko zagotowac z wanilia, wanilie usunac. Do mleka wsypac

cukier puder, mieszajac gotowac, az masa zmniejszy sie do 1/3 pierwotnej objetosci. Zdjac z ognia, ucierajac ostudzic. Dodac miekkie maslo, utrzec na

jednolita mase.

4. Mase od razu rozlozyc na spodzie mazurka, gdyz kajmak szybko zastyga. Mazurek przybrac kandyzowanymi owocami, orzechami, migdalami i czekolada. Kroic

dopiero nastepnego dnia.

- Do masy mozna dodac lyzke karmelu.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 37 "Ciasta i ciasteczka I", strona 40.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)