
Mazurek kajmakowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5343 razy.

Czas przygotow. 2 godz.

Ciasto:

150 g maki,

100 g masła,

50 g cukru pudru,

1 żółtko,

1 łyżka śmietany,

sol.

Masa kajmakowa:

500 ml mleka,

100 g masła,

150 g cukru pudru,

1/2 laski wanilii.

Inne:

kandyzowane pomarańcze i cytryny,

skorka pomarańczowa,

morele, migdały, orzechy, czekolada do przybrania.

1. Z maki, masła, cukru, żółtka, śmietany i szczypty soli szybko zagnieść kruche ciasto. Przykryć, włożyć do lodówki na 30 min.

2. Ochłodzone ciasto cienko rozwałkować, wyłożyć nim kwadratową formę, nakłuć

widelcem. Piec 18-20 min w temp. 200-220°C.

3. Przygotować masę: mleko zagotować z wanilią, wanilię usunąć. Do mleka wsypać

cukier puder, mieszając gotować, aż masa zmniejszy się do 1/3 pierwotnej objętości. Zdjąć z ognia, ucierając ostudzić. Dodać miękkie masło, utrzeć na

jednolitą masę.

4. Masę od razu rozłożyć na spódzie mazurka, gdyż kajmak szybko zastyga. Mazurek przybrać kandyzowanymi owocami, orzechami, migdałami i czekoladą. Kroić

dopiero następnego dnia.

- Do masy można dodać łyżkę karmelu.

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

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

