
Mazurek śmietankowy

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1562 razy.

Masła surowego, świeżego i niesolonego 40 dkg. uwiercić w doniczce na śmietanę. Następnie, wierząc bezustannie, wbijać po jednym szesnaście żółtek i wsypywać po jednej łyżce 40 dkg. miałkiego cukru i również w pewnych odstępach czasu, wsypywać także po jednej łyżce i też ciągle wierząc 40 dkg. najpiękniejszej mąki.

Dla zapachu dodać wanilii mialko utłuczonej i osianej lub też olejku cytrynowego ilość dowolną.

To wszystko razem wiercić mocno całą godzinę po czym postawić w zimnie, aż aby ciasto stężało.

Na blachę białą, wysmarowaną świeżym, niesolonym masłem, nakładać ciasto mniej więcej na jeden palec grubości; po czym wygładzić i posmarować cienko, jak zwykle się to robi, rozbitym całym jajkiem.

Następnie z tego samego ciasta można zrobić cienkie wałeczki i układać na posmarowanym już mazurku, w kratkę, a po upieczeniu mazurka w każdą kratkę można kłaść innego koloru konfiturę lub też marmoladę owocową, albo też w braku tychże rozmaitych kolorów lukier.

Nie chcąc robić kraterów po upieczeniu można lukrować mazurek dowolnie wszystkimi gatunkami lukru i stroić wszelkimi sposobami, jaki podyktuje gust, i fantazja kierowana dobrym smakiem i poczuciem estetycznym. Bardzo smaczny mazurek; lecz trzeba się z nim niezmiernie ostrożnie obchodzić, gdyż, ponieważ jest ogromnie kruchym łatwo ulega połamaniu.

Nadesłał(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"