Mazurek ?Pot-pourri?

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1519 razy.

Po skończonym pieczeniu ciast drożdżowych, mazurków itp., wszystkie pozostałe resztki wszelkich słodyczy, można na ten oryginalny mazurek.

I tak: resztki migdałów krajanych, siekanych, całych obieranych lub też w skórkach (te ostatnie muszą być obtarte serwetą); wszystkie gatunki rodzynek, rozmaite konfitury suche lub wyjęte ze syropu, cykatę, skórki pomarańczowe smażone w cukrze; orzechy włoskie, tureckie, amerykańskie; wszelkie cukierki, marmeladki, owoce osmażone w cukrze, czekoladki, czekoladę w tabliczkach, daktyle, figi, prunelki oraz wszelkie bakalie pokrajać na kawałki z wyjątkiem migdałów i orzechów tureckich, gdyż te muszą pozostać całe); wsypać na miskę, wymieszać i włożyć w tę mieszaninę bardzo sztywno ubitą pianę z miałkim i osianym cukrem; znów wymieszać, lecz lekko, ażeby nie zepsuć piany.

Całą zawartość kłaść na opłatek lub cieniutko rozwałkowane, kruche ciasto, poprzednio już upieczone i wystudzone - umieszczone na białej blasze, wysmarowanej świeżym niesolonym masłem - warstwę na grubość mniej więcej jednego palca, wygładzić szybko i na wierzch położyć, również na grubość jednego palca resztę pozostałej piany.

Po czym wstawić do letniego pieca dla wysuszenia.

Po opieczeniu i wystudzeniu, mazurek ulukrować lukrem różowym, zrobionym z miałkiego, osianego cukru i soku malinowego lub porzeczkowego, albo pięknego, czystego rubinowego koloru; ażeby nie był przypalony i. brunatny, ciemny.

Do krajania tego mazurka, trzeba używać bardzo ostrego noża, ażeby kawałki nie były poszarpane i powyrywane, lecz równo cięte.

Uwaga. Do mieszaniny przeznaczonej na powyższy mazurek, nie radzę dodawać czekolady sproszkowanej, gdyż wpływałoby to ujemnie na smak całej zawartości.

Nades□a□(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"