

Mazurek z Kajmakiem /Biała czekolada

Składniki:

Ciasto:

350g mąki najlepsza krupczatka ale może być pszenna

200g zimnego masła

100g cukru pudru

1łyżka gęstej śmietany

Krem:

Kajmakowy:

Puszka masy krówkowej

Bakalie, orzechy, czekolada do dekoracji

Z białą czekoladą;

2białe czekolady

100ml śmietanki 30%

Dżem malinowy

Bakalie czekolada do dekoracji

Przygotowanie:

Mąkę przesiać, dodać masło posiekać. Dodać żółtka, cukier, śmietanę ,szybko zagnieść. Z ciasta uformować dwie kule. Owinąć w folię, schłodzić w lodówce. Ok 1godz. Dwie blaszki u mnie okrągła 30cm oraz kwadratowa 21x21cm wyłożyć papierem do pieczenia

Ciasto wyłożyć i nakłuć widelcem. Piec w 200 stopniach przez 20min do jasnobrązowego koloru

Wystudzić

Mazurek kajmakowy:

Masę krówkową jeżeli jest gęsta podgrzać w rondelku do rozpuszczenia.

W przypadku miękkiej masy krówkowej wystarczy łyżką wymieszać i wyłożyć na upieczony spód.

Ułożyć bakalie orzechy czekoladę

Schłodzić w lodówce

Mazurek z białą czekoladą

Biała czekoladę oraz śmietankę rozpuścić w kąpieli wodnej. Dżem rozsmarować na upieczonym spodzie a na niego wylać gorącą masę czekoladową.

Ozdobić bakaliami i czekoladą

Smacznego!

Przepis od Adrianny Holuta