



Mleczny mazurek z owocami

przepisy.pl



55 minut Łatwe

Wskazówki pieczenia:

15 minut 200 °C 20 x 25 cm

Składniki:

ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów
- mąka pszenna - 250 gramów
- cukier puder - 5 łyżek
- kakao - 2 łyżki
- cukier waniliowy - 1 łyżeczka
- jajko (M) - 1 sztuka

krem

- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów
- mleko - 0.25 szklanek
- cukier - 0.25 szklanek
- mleko w proszku - 120 gramów
- serek śmietankowy (np. Bieluch) - 100 gramów

wierzch

- mango - 1 sztuka
- kiwi - 2 sztuki
- truskawki - 4 sztuki

Sposób przygotowania:

1. W misce wymieszaj mąkę, kakao, cukier puder, cukier wanilinowy, posiekaną Kasię i jajko. Jeśli ciasto jest zbyt suche, dodaj 2 łyżki wody. Ciasto przełóż na stół i zagnieć.
2. Następnie rozwałkuj na cienki placek. Foremkę o wymiarach około 20 x 25 cm wysmaruj Kasią i oprósz mąką.
3. Ciastem wylep spód i boki foremki. Całość nakłuj widelcem. Wstaw do nagrzanego do 200 st.C piekarnika i piecz około 15 minut.
4. Mleko zagotuj z cukrem i wystudź. Miękką Kasię utrzyj na krem. Ciągłe ucierając wlewać cienkim strumieniem mleko z cukrem.
5. Następnie dodaj, małymi porcjami, mleko w proszku i serek. Cały czas ucieraj.
6. Gotowy krem wyłóż na wystudzone ciasto i równo rozprowadź. Przed podaniem udekoruj świeżymi owocami.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl