








# Kajmakowy mazurek

przepisy.pl



 30 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 30 minut  °C 

## Składniki:

### ciasto:

- mąka pszenna - 225 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- cukier puder - 75 gramów
- żółtko - 1 sztuka
- śmietana 18% - 1 łyżeczka

### polewa:

- cukier - 3 łyżki
- kakao - 1 łyżka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 12.5 gramów
- woda lub mleko - 2 łyżki

### dodatkowo:

- masa kajmakowa - 300 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 50 gramów
- orzechy włoskie - 60 gramów
- płatki migdałowe - 2 łyżki

## Sposób przygotowania:

1. Wszystkie składniki ciasta włóż do miski i wymieszaj mikserem na gładką masę. Następnie zagnieć ciasto w kulkę i odłóż na 10 minut do lodówki.
2. Schłodzone ciasto rozwałkuj na cienki placek i wylep nim dno i boki formy do tarty o średnicy 26 cm. Ciasto nakłuj widelcem i piecz w 180 st.C (termoobieg) 25-30 minut.
3. Masę kajmakową zmiksuj z miękką Kasią. Przystudzone ciasto wyjmij z formy i posmaruj przygotowaną masą. Na kajmaku rozłóż bakalie.
4. Wszystkie składniki polewy włóż do rondelka i zagotuj. Mieszaj, aż masa będzie gładka i lśniąca. Lekko przestudź by zgęstniała i udekoruj nią ciasto. Odstaw do zastygnięcia.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)