




Mazurek 3-warstwowy

przepisy.pl



 60 minut  Trudne

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- mąka - 40 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 25 dekagramów
- kwaśna śmietana - 2 łyżeczki
- żółtko - 4 sztuki
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- cukier puder - 0.5 szklanek

masa kajmakowo-orzechowa

- mleko 2% - 3 szklanki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 15 dekagramów
- cukier - 30 dekagramów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- rodzynki - 15 dekagramów
- posiekane orzechy - 15 dekagramów

dodatkowo

- czekolada biała - 1 opakowanie
- gorzka czekolada - 1 opakowanie
- marmolada - 1 opakowanie
- konfitura - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Ciasto: Mąkę posiekać z Kasią, potem dodać pozostałe składniki.
2. Zagnieść i włożyć do lodówki na 30 minut.
3. Następnie podzielić ciasto na trzy części i zostawić trochę na dekorację.
4. Blachę wielkości Kartki A4 wysmarować Kasią i obtoczyć w bułce tartej.
5. Ciasto rozwałkować i włożyć do blachy. Nakłuć widelcem, aby nie było nierówności.
6. Piec w 180 stopniach do momentu, aż będzie złoty kolor.
7. Trzecią warstwę ozdobić ciastem tak, aby ozdobne brzegi były 1 cm od brzegów blachy.
8. Masa: Mleko, cukier i cukier waniliowy gotować w garnku o grubym dnie.
9. Masa ma bulgotać, ale nie kipieć.
10. Jak zacznie gęstnieć, dodać Kasię i trzymać na ogniu, aż zbrązowieje (1,5 minuty).
11. Na końcu dodać posiekane orzechy i rodzynki i wymieszać.
12. Od razu wylewać na mazurek.
13. Pierwszy spód ciasta posmarować marmoladą i wyłożyć konfitury, potem położyć drugi i posmarować marmoladą i wylać kajmak.
14. Przykryć trzecią warstwą.
15. Zostawić pod folią, aby trochę zwilgotniał. (będzie łatwiej go obkroić z nierównych brzegów).
16. Czekoladę rozpuścić w kąpieli wodnej tzn.: wkładamy jeden garnek w drugi tak, aby nie było szpary pomiędzy nimi.
17. Do garnka na dole wlać wody tak, aby nie dotykała garnka na górze.

18. Do garnka na górze włożyć połamaną czekoladę i czekać, aż się roztopi, od czasu do czasu pomieszać.

19. Wylać na mazurek. Z pozostałej masy kajmakowej i czekolady zrobiłam czekoladki :)

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