





przepisy.pl

Mazurek orzechowy z granatem



 40 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  °C 

Składniki:

ciasto:

- mąka pszenna - 250 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia Ekstra Maślany Smak** - 125 gramów
- cukier puder - 50 gramów
- jajko - 1 sztuka
- dżem z czarnej porzeczki - 3 łyżki

masa orzechowa:

- serek mascarpone - 200 gramów
- masło orzechowe - 150 gramów
- miód naturalny - 3 łyżki
- sok z cytryny - 2 łyżeczki

wierzch:

- dżem z czarnej porzeczki - 2 łyżki
- owoc granatu - 0.5 sztuk
- orzeszki ziemne - 3 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Wszystkie składniki ciasta wymieszaj mikserem i zagnieć w kulkę. Odłóż na 20 minut do lodówki. W tym czasie foremkę do tarty o wymiarach 20 x 27 cm wysmaruj Kasią.
2. Schłodzone ciasto rozwałkuj na cienki placek i wylep nim dno i boki foremki. Nakłuj widelcem, posmaruj dżemem i wstaw do nagrzanego do 200 st. C piekarnia na około 20 minut..
3. Do miski miksera włóż: serek mascarpone, masło orzechowe, miód i sok z cytryny. Wszystko razem dokładnie wymieszaj.
4. Otrzymałą masę orzechową rozsmaruj na wystudzonym cieście. Dżem podgrzej w rondelku, aby stał się rzadszy.
5. Powierzchnię mazurka udekoruj dżemem i orzeszkami. Całość posyp pestkami granatu. Odstaw do lodówki.

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