




przepisy.pl

Mazurek pisanka z domowym kajmakiem



 120 minut  Średnie

Składniki:

- mąka pszenna - 175 gramów
- cukier puder - 25 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- żółtko - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta
- kwaśna śmietana 18% - 0.5 łyżek
- Śmietana kremówka 30% lub 36% - 160 mililitrów
- kropla ekstraktu waniliowego - 5 sztuk
- jasny cukier brązowy - 140 gramów

Wskazówki pieczenia:

 18 minut  200 °C °C 

Sposób przygotowania:

1. Papier do pieczenia połóż na blaszce i odrysuj na nim formę o średnicy 21 cm. Powstały okrąg wydłuż z jednej strony na kształt jajka. Wszystkie składniki na ciasto umieść w misce i wyrób ręcznie. Ciasto uformuj w kulę, owiń folią i włóż do lodówki na 1 godzinę.
2. Po tym czasie ciasto rozwałkuj na grubość około 3 - 4 mm, wytnij kształt jajka i przełóż na odrysowaną formę pisanki. Z pozostałego ze ścinków ciasta ukształtuj wałeczek i przyklej (pędzelek maczamy w białku i przyklejamy wałeczek do ciasta) do zewnętrznej krawędzi ciasta (będzie to zarazem krawędź, przez którą nie może przelać się nadzienie).
3. Ciasto ponownie schłódź w lodówce przez 30 - 60 minut. Przed samym pieczeniem ciasto w kilku miejscach ponakłuwaj widelcem. Piecz około 15 - 18 minut w temperaturze 200 °C, do wypieczenia i zarumienienia. Wyjmij, wystudź na kratce.
4. Wszystkie składniki umieść w niedużym garnuszku. Wymieszaj i gotuj na najmniejszej mocy palnika przez około 30 minut, co pewien czas mieszając. Odczekaj 3 minuty, gorący kajmak wylej na kruchą upieczoną pisankę, rozprowadź i udekoruj według uznania. Kajmak najszybciej tężeje w lodówce.

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