







przepisy.pl

Mazurek wiśniowy z mascarpone i bezami



 45 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  200 °C

 tortownica 25 cm

Składniki:

krucho ciasto

- mąka pszenna - 175 gramów
- cukier puder - 50 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- gęsta kwaśna śmietana 18% - 1 łyżka
- żółtko - 1 sztuka

kremowa masa wiśniowa

- serek mascarpone - 125 gramów
- frużelina wiśniowa - 0.5 szklanek

beziki

- białko jajka - 1 sztuka
- drobny cukier - 60 gramów
- sól - 1 szczypta

dekoracja

- wiśnie z pozostałej frużeliny - 0.5 szklanek

Sposób przygotowania:

1. Mąkę przesiej, dodaj Kasię i posiekaj ostrym nożem. Dodaj żółtko, cukier, śmietanę.
2. Szybko zagnieć ciasto, uformuj kulę, lekko spłaszcz i owiń folią. Wstaw do lodówki na 1 godzinę. W międzyczasie przygotuj i upiecz beziki.
3. Białko ubijaj ze szczyptą soli do uzyskania gęstej piany. Do ubitej piany dodawaj partiami po jednej łyżce drobny cukier. Gdy dodamy cukier za szybko, bezy nie wyjdą, dlatego bardzo ważne jest skrupulatne dodawanie łyżka po łyżce, cały czas ubijając.
4. Blachę wyłóż papierem do pieczenia. Masę bezową przełóż do rękawa cukierniczego z ozdobną końcówką i wyciskaj beziki na blachę. Pozostaw między nimi nieduże odstępy. Piecz około 45 - 60 minut w temperaturze 140 °C, z termoobiegiem.
5. Tortownicę o średnicy 25 cm wyłóż papierem do pieczenia. Krucho ciasto wyjmij z lodówki, rozwałkuj do wymiarów formy, przenieś do niej, dokładnie wylep palcami i wyrównaj. Ponakłuj widelcem.
6. Piecz w temperaturze 200 °C przez około 20 minut, do jasnozłotego koloru. Wyjmij, wystudź na kratce.
7. Wszystkie składniki na krem wiśniowy zblenduj na gładką masę bez grudek.
8. Krucho spód ułóż na paterze. Posmaruj równo wiśniowym kremem. Ozdób wiśniami z frużeliny i pokruszonymi bezami.

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