





przepisy.pl

Prosty mazurek



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 15 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Biskopt: Białka ubić na sztywną pianę, dodać 1/3 szkl. cukru, nadal ubijać.
2. Dodać żółtka, delikatnie wymieszać, dodać 1/4 szkl. mąki pszennej, 1/4 szkl. mąki ziemniaczanej i 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia, delikatnie wymieszać.
3. Wylać na wyłożoną pergaminem kwadratową blaszkę. Piec na złoty kolor w 180 C.
4. Dżem przełożyć do garnka, podgrzewać parę minut, aby owoce lekko zmiękły - jeśli jest to konieczne, można dodać trochę wody.
5. Dżem przetrzeć przez sito.
6. Gdy ostygnie, wyłożyć na wystudzone ciasto i puścić wodze fantazji w dekorowaniu.

Składniki:

- dżem morelowy - 1 opakowanie
- plaster ananasa z puszki - 3 sztuki
- mandarynka - 1 sztuka
- rodzynki - 1 unit
- brzoskwinia z puszki - 1 sztuka
- pisak spożywczy - 1 sztuka
- jajka - 2 sztuki
- cukier - 0.33 szklanek
- mąka pszenna - 0.25 szklanek
- mąka ziemniaczana - 0.25 szklanek
- proszek do pieczenia - 0.5 łyżeczek