





# Zajaczek kajmakowy

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 20 minut  160 °C 

## Składniki:

### ciasto

- mąka pszenna - 30 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 20 dekagramów
- żółtko ugotowane - 3 sztuki
- cukier puder - 10 dekagramów
- proszek do pieczenia - 0.5 łyżeczek

### masa kajmakowa

- mleko - 0.5 litrów
- cukier - 40 dekagramów
- cukier waniliowy - 2 opakowania
- Kostka do pieczenia Kasia** - 10 dekagramów

### masa

- krówki - 40 dekagramów
- mleko - 0.3 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.3 opakowań

## Sposób przygotowania:

1. Zagnieść ciasto z mąki, proszku do pieczenia, żółtek (przetartych przez sitko), cukru pudru i Kasi.
2. Wstawić do lodówki na pół godziny do wychłodzenia.
3. Ciasto podzielić na 3 części (z czego trzecia - wielkości mandarynki).
4. Z dwóch części upiec dwa osobne placki średnicy 26cm.
5. Trzecią część przeznaczyć na wylepienie zajęcia lub innego motywu wielkanocnego.
6. Piec 20 min. w temperaturze 160 C.
7. Mleko z cukrem i cukrem waniliowym gotować (w garnku o nieprzywierającym dnie) tak długo, aż kropla masy szybko zastyga i nie rozlewa się.
8. Masę lekko przestudzić, utrzeć z miękką Kasią.
9. Do kajmaku dodać 1-2 łyżki karmelu (1 dag cukru silnie zrumienić i zagotować z 2 łyżkami wody).
10. Połową masy przełożyć placki.
11. Na wierzch wyłożyć pozostały kajmak i ułożyć na nim upieczony motyw wielkanocny.
12. Udekorować dowolnie polewą lub lukrem z dodatkiem barwników spożywczych.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)