

MAZURKOWE INSPIRACJE



Krucze ciasto:

Mąka - 1 kubek

Masło - 1/2 kostki 200g

Żółtko - 1 szt

Cukier puder - 3 łyżki płaskie

Śmietana - 1 łyżka

Masy:

Mascarpone - 1 opakowanie

Masa kajmakowa z czekoladą - 1 puszka

Kakao do posypania

Płatki migdałów lub inne bakalie do przybrania

Składniki ciasta połączyć szybko mikserem, blenderem lub ręcznie na jednolitą masę. Owinąć folią i pozostawić przynajmniej na 1/2 h w lodówce. Można również ciasto przygotować wieczorem i zostawić do następnego dnia.

**Nagrzać piekarnik do 200 stopni.
Przygotować płaską i szeroką blaszkę.**

Na papierze do pieczenia równomiernie, we wszystkich kierunkach rozwałkować ciasto do grubości kilku milimetrów. Wykroić nożem kształt jaja (szersze na dole węższe u góry). Z resztek odkrojonego ciasta uformować wałeczek jak na kopytka i dokleić do brzegów ciasta.

Z podanej ilości ciasta można przygotować mazurek w kształcie jaja o wielkości ok. 23 cm x 28 cm. Można również podzielić ciasto na pół i przygotować 2 małe mazurki w kształcie jaj o wielkości ok. 14cm x 19cm. Drugi sposób jest dobrym rozwiązaniem, jeśli chcemy mieć większą różnorodność ciast na stole, a nie ma zbyt wielu chętnych do ich jedzenia. Jeśli jednak spodziewamy się gości podaną ilość składników raczej trzeba podwoić.

Przygotowane ciasto przekładamy na płaską i szeroką blachę i pieczemy do lekkiego zarumienienia 15-20 minut.

Na wystudzone ciasto rozsmarowujemy masę i możemy to zrobić na wiele sposobów:

- rozsmarowujemy mascarpone, posypujemy kakao przesiewając je nad ciastem przez sitko. Możemy dodatkowo ozdobić czekoladową masą kajmakową oraz bakaliami. Mazurek z mascarpone jest raczej dla tych osób, które nie przepadają za słodkościami, bo jest bardzo delikatny;**
- rozsmarowujemy czekoladową masę, ozdabiamy bakaliami ewentualnie tworzymy z masy fantazyjne wzorki.**

Dodatkowe uwagi:

Jeśli przygotowujemy małe mazurki serek i masę kajmakową użyjemy w niewielkich ilościach.

Możemy przygotować ciasto z podwójnej porcji, rozwałkować je i wykroić prostokąt wielkości blaszki ok. 26 x 37cm i wykorzystać całą puszkę masy kajmakowej.

Zamiast czekoladowej masy kajmakowej, możemy użyć klasycznej masy kajmakowej, ewentualnie do części czy całości pokruszyć 1/2 - 1 tabliczkę gorzkiej czekolady i rozpuścić ją wsadzając puszkę z masą do garnka z gotującą się wodą. Przy okazji zyskujemy więcej smaków i kolorów do świątecznej ozdoby mazurków.

**Przygotowane mazurki stanowią świetną ozdobę świątecznego stołu.
Smacznego!**