

Wielkanoc: Mazurek czekoladowy



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Ciasto

mąka tortowa	350 g
cukier puder	50 g
schłodzone masło	200 g
kwaśna śmietana	2 łyżki
szcypa soli	1
żółtka	2
cynamon Prymat	1/2 łyżeczki
gałka muskatołowa mielona	1/2 łyżeczki

Krem

czekolada gorzka	125 g
czekolada mleczna	125 g
serek mascarpone	400 g
masło	1 łyżka
śmietana kremówka	50 ml

Dodatkowo

dżem wiśniowy 1 słoik

POSYPKA do dekoracji

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowanie ciasta:

Ze wszystkich składników na ciasto zagnieść ciasto. Uformować z niego kulę, owinąć w folię i schować na 1 godzinę do lodówki. Po tym czasie rozwałkować cienko ciasto i przełożyć je do prostokątnej formy (spód formy wyłożyć papierem do pieczenia). Ciasto ponownie stawić do lodówki, tym razem na 30 minut. Piekarnik nagrzać do temperatury 200 stopni, ciasto ponakłuwać w kilku miejscach widelcem, piec przez ok. 15-20 minut. Wyjąć i wystudzić. Zimne ciasto można wyjąć z formy.

Przygotowanie kremu czekoladowego:

W kąpieli wodnej rozpuścić obie czekolady z dodatkiem masła i śmietanki. Gdy czekolada lekko przestygnie połączyć ją z mascarpone i zmiksować na gładki krem. Dżem wiśniowy rozsmarować na wystudzonym spodzie ciasta. Następnie wyłożyć krem czekoladowy, wyrównać i schować na kilka minut do lodówki. Na jeszcze miękkim kremie poukładać dekoracje. Włożyć do lodówki do stężenia kremu.