

Pleśniakowy mazurek



ILONA ALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	2 szklanki
masło	25 dag
żółtka jaj	2 sztuki
sól	1 szczypta
cukier	1 szklanka
dżem	1 słoik mały
wiśniówka	4 łyżki
kakao	2 łyżki
orzechy włoskie	
białko	4 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę należy posiekać z miękkim masłem, następnie dodać żółtka i 1/2 cukru. Ciasto zagnieść, zawinąć w folię aluminiową i włożyć do lodówki na godzinę. Ciasto podzielić na 3 części. Jedną z nich rozwałkować i wyłożyć na blasze wysmarowanej tłuszczem i wysypanej mąką. Posmarować dżemem, który wcześniej został wymieszany z wiśniówką. Drugą część ciasta zetrzeć przy użyciu jarzynówki na dżem. Białka ubić na sztywną pianę dodając szczyptę soli i pozostały cukier. Pianę wyłożyć na ciasto. Ostatnią część ciasta zagnieść z kakao i zetrzeć przy użyciu jarzynówki na pianę. Ciasto udekorować połówkami orzechów włoskich i piec przez 45 minut w temp. 180 stopni.