

mazurek z masą jabłkowo cytrynową



JUSTYNA37



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:

mąka	25 dag
cukier	25 dag
masło	25 dag
żółtko jajek	8

masa

jabłka	75 dag
cytryna	2
bukier	1/2 kg

Polewa:

cytryna	1
cukier	1/4 szklanki
białko	2

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę oraz cukier mieszamy razem. Do tego dodajemy rozdrobnione masło oraz wbijamy osiem żółtek. Wszystkie te składniki bardzo dokładnie mieszamy ze sobą i ugniatamy na ciasto. Ciasto kładziemy na formę obłożoną papierem do pieczenia i pieczemy w piekarniku nagrzanym do temperatury 180 stopni na złotawy kolor. Jabłka bardzo dokładnie myjemy, obieramy ze skórki, wycinamy ze środka gniazda nasionek, a następnie kroimy w małe kawałeczki. Z dwóch cytryn wyciskamy sok. Pokrojone jabłka oraz wyciśnięty sok z cytryn mieszamy razem i dodajemy do tego jeszcze cukier. Te wymieszane składniki smażymy razem. Usmażoną masą smarujemy wcześniej upieczone ciasto, a tą masę polewamy zrobioną polewą.
POLEWA: Z cytryny wyciskamy sok, a następnie ucieramy go bardzo dokładnie z białkami oraz cukrem.