

Mazurek czekoladowo-wiśniowy na kruchym cieście :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kwaśna śmietana	1 łyżka
czekolada	2 tabliczki
żółtko jajek	2 szt.
mąka	1 1/3 mąki
masło	1/2 kostki
cukier puder	3/4 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę zmieszać z cukrem . Dodać żółtka , śmietanę i zimne masło pokrojone w wiórki. Nożem usiekać ciasto starając się zrobić to jak najszybciej .Foremkę(wielkości tortownicy) do pieczenia wysmarować masłem .Od ciasta odciąć 1/3 .Większą częścią wykleić foremkę . Z mniejszej zrobić wałeczek i obkleić nim brzegi foremki .Piekarnik rozgrzać do 180 stopni. Piec ciasto przez 35-40 minut aż się zrobi złote. Wyjąć ostudzić . Roztopić czekoladę dodając do niej łyżkę wody .Środek mazurka posmarować konfiturą . Wylać na nią ciepłą czekoladę .Przykleić ozdoby. Posypać wiórkami .Dokończyć dekorowanie pisakami do ciast .dekoracji.