

Wielkanoc: Mazurek czekoladowy



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Ciasto:

mąka tortowa	350 gramów
cukier puder	50 gramów
schłodzone masło	200 gramów
kwaśna śmietana	2 łyżki
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	1 szczypta
żółtko jajek	2 sztuki
Cynamon mielony Prymat	0,5 łyżeczki
Gałka muskatołowa mielona Prymat	0,5 łyżeczki

Krem:

czekolada gorzka	125 gramów
czekolada mleczna	125 gramów
serek mascarpone	400 gramów
masło	1 łyżka
śmietana kremówka	50 mililitrów

Dodatkowo:

dżem wiśniowy	1 słoik
---------------	---------

Przygotowanie ciasta mazurka:

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 o wymiarach 23x35 cm (spód formy wyłożyć papierem do pieczenia).

Ciasto ponownie wstawić 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.