

ANIA STARMACH

Mazurek kajmakowy

Co kupić?

- 250g mąki
- 150g masła
- 150g konfitury malinowej
- 50g cukru pudru
- 1 puszka zagęszczonego słodzonego mleka
- 1 łyżka gęstej śmietany
- 1 jajko
- 0.5 sok z połowy cytryny

Do dekoracji (do wyboru)

- Płatki migdałów
- Bakalie/orzechy
- Świeże maliny
- Listki mięty

Jak przygotować?

1. W garnku średniej wielkości zagotuj wodę. Na dno połóż złożony kawałek ręcznika papierowego, a na nim puszkę zagęszczonego mleka (najpierw oderwij papierowe opakowanie). Gotuj na małym ogniu przez 2,5-3 godziny, dolewając od czasu do czasu wodę.
2. W misce lub na stolnicy umieść mąkę, cukier puder, śmietanę, jajko i pokrojone masło. Ciasto wyrabiaj, aż zlepi się w kulkę. Zawiń je w folię i przechowuj w lodówce.
3. Konfiturę malinową wymieszaj z sokiem z cytryny.
4. Formę do mazurka (prostokątną, kwadratową lub okrągłą) wysmaruj masłem.
5. Ciasto rozwałkuj, przełóż do formy, odkrój nadmiar ciasta. Ciasto nakłuj widelcem.

ANIA STARMACH

6. Wstaw do piekarnika o temperaturze 180 stopni na około 30 minut (aby ciasto było równe, możesz na początku obciążyć je ziarnkami grochu lub ryżu). Gotowe ciasto ostudź na kratce.
7. Ugotowaną” puszkę z mlekiem ostudź i otwórz.
8. Na wierzchu ciasta rozsmaruj konfiturę malinową, na nią wylej masę kajmakową.
9. Mazurek udekoruj wybranymi dodatkami.