

ANIA STARMACH

Mazurek orzechowo-czekoladowy

Co kupić?

Ciasto

- 200g mąki pszennej
- 150g masła
- 100g mielonych orzechów laskowych lub włoskich
- 70g cukru
- 1 jajko
- szczypta soli

Nadzienie

- 100g gorzkiej czekolady
- 150g powideł śliwkowych
- 200g mlecznej czekolady
- 150ml śmietanki kremówki 30%

Dodatkowo

- orzechy do dekoracji

Jak przygotować?

1. Składniki ciasta wymieszaj, zlepij w kulkę, schładzaj przez godzinę w lodówce.
2. Ciasto rozwałkuj, przełóż do formy (20x30 cm) może się kruszyć, nie przejmuj się, ręcznie zaklej „dziury”, zadbaj aby przy brzegach powstał wyższy rant, ciasto nakłuwaj widelcem, włóż na 20 minut do lodówki.
3. Formę z ciastem przełóż do piekarnika o temperaturze 170 stopni i piecz około 35-40 minut.
4. Ciasto ostudź.
5. Na wystudzonym spodzie rozprowadź powidła.
6. Śmietankę umieść w garnku i podgrzej.

ANIA STARMACH

7. Czekoladę drobno posiekaj, dodaj do śmietanki, odczekaj 2 minuty, wymieszaj.
8. Czekoladę wylej na powidła.
9. Mazurek udekoruj orzechami.