

ANIA STARMACH

Mazurek różany

Co kupić?

Spód ciasta:

- 250g mąki
- 120g masła
- 1 jajko
- 1 łyżka kwaśnej śmietany
- 60g cukru pudru
- 1 szczypta soli
- skórka otarta z 0.5 cytryny

Krem

- 70g konfitury malinowej
- 120g konfitury z płatków róży
- 120g białej czekolady
- 120g mascarpone
- 2 łyżeczki soku z cytryny

Dodatkowo

- prażone płatki migdałów do dekoracji

Jak przygotować?

1. Składniki ciasta wymieszaj, ciasto zlepij w „kulkę”. Schładzaj w lodówce przez 40 minut. Następnie cienko rozwałkuj, przełóż do formy (okrągłej lub prostokątnej o wymiarze 22 x 22 cm), wysmarowanej masłem i obsypanej mąką.

ANIA STARMACH

2. Ciasto przykryj papierem do pieczenia, wyłóż warstwę grochu lub ryżu, ciasto z obciążeniem piecz w temperaturze 170 stopni przez 15 minut (dzięki temu nie opadną boki ciasta). Następnie ściągnij papier i piecz jeszcze około 20 – 25 minut, aż ciasto osiągnie złoty kolor. Spód mazurka ostudź.
3. Konfiturę malinową wymieszaj z sokiem z cytryny. Białą czekoladę rozpuść w kąpielu wodnej, gdy nieco ostygnie, ale nadal będzie całkowicie płynna, wymieszaj z konfiturą różaną, a następnie z mascarpone (zrób to stopniowo, najpierw łyżka mascarpone do czekolady, a potem reszta).
4. Na spód wyłóż konfiturę malinową, potem różaną masę, całość posyp płatkami migdałowymi.