

ANIA STARMACH

Mazurek z białą czekoladą i wiśniami

Co kupić?

- 150g mąki pszennej
- 140g masła
- 70g drobnego cukru
- 60g mąki ziemniaczanej
- 40g gorzkiego kakao
- 1 jajko

Masa

- 300g białej czekolady
- 150ml śmietanki 30%
- 200g wiśni
- 1.5 łyżki mąki ziemniaczanej
- 4 łyżki cukru

Jak przygotować?

1. Składniki na ciasto połącz, zlepij w kulkę, schładzaj w lodówce.
2. Ciasto rozwałkuj, przełóż do prostokątnej formy o wymiarach 11 x 33 cm, nakłuwaj.
3. Piecz 40 minut w 180 stopniach.
4. Śmietankę zagotuj, ściągaj z ognia. Czekoladę pokrój na małe kawałki, dodaj do śmietanki, odczekaj 2 minuty, wymieszaj. Wylej na ostudzony spód.
5. Schładzaj w lodówce do całkowitego stężenia masy.
6. Wiśnie podgrzej z cukrem, w soku rozpuść mąkę, dodaj do owoców. Zagotuj, ostudź.
7. Ostudzonymi wiśniami udekoruj mazurka.