

# mazurek

Przepis dodany przez użytkownika karoolla1987

## ciasto swiateczne :)

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

### Potrzebne składniki:

- mąka - 300 g
- masło - 200 g
- cukier puder - 100 g
- żółtka na twardo - 3 szt.
- mleko - 1/2 l
- cukier - 400 g
- laska wanilii - 1/2 szt.
- masło - 100 g
- galaretka owocowa - 1 op.

### Etapy przyrządzania:

**1.**

Ciasto:

1) Do przesianej mąki wsypujemy cukier puder. Dodajemy schłodzone masło w drobnych kawałkach. Rozcieramy masło pomiędzy palcami zanurzonymi w mące do momentu, kiedy nie będzie wyczuwalnych pod palcami grudek. Żółtka ugotowane na twardo przeciskamy przez drobne sitko. Całość zagniatamy szybko i zdecydowanie. Formujemy wałek i wkładamy do lodówki.

2) Wyjmujemy ciasto z lodówki i wylepiamy nim posmarowaną masłem formę (24 cm). Robimy rant i nakłuwamy widelcem dno w kilku miejscach. Wkładamy do dobrze nagrzanego piekarnika na ok. 20 min. Gdy stanie się złote; wyjmujemy.

**2.**

Kajmak:

1) Do garnka wlewamy mleko i gotujemy je z przeciętym wzdłuż kawałkiem wanilii. Po zagotowaniu wanilię wyjmujemy, wyciągając ze środka wilgotną masę. Wsypujemy cukier i ... uzbrajamy się w cierpliwość. Na wolnym ogniu, od czasu do czasu mieszając drewnianą łyżką, gotujemy kajmak. Trwa to dość długo i nie wychodząc z kuchni możemy spokojnie zająć się innymi pracami. Pamiętamy jednak cały czas o mleku i od czasu do czasu mieszamy je łyżką. Po odparowaniu mniej więcej połowy (kolor stanie się bursztynowy i na pewno upłynie 30 min.) sprawdzamy czy jest wystarczająco krzepliwy. Na szklany spodeczek spuszczamy sporą kroplę lukru. Powinna zastygnąć w niemal kulistym kształcie, nieco tylko przyplaszczonym.

2) Mleko zdejmujemy z ognia i przelewamy do miski. Uważamy przy tych czynnościach, bo masa jest bardzo gorąca. Wkładamy cząstkami masło, ucierając energicznie całość. Masa powinna zjaśnieć i zgęstnieć. Odstawiamy ją w chłodne miejsce.

**3.**

Reszta działań:

1) Na małej patelni rozgrzewamy przygotowaną galaretkę owocową. Gdy jest płynna, wylewamy ją na dno upieczonego ciasta. Po ostygnięciu placka, wyjmujemy go ostrożnie z formy (jest bardzo kruche) i przekładamy na talerz. Nakładamy szeroką szpatułką kajmak i wyrównujemy powierzchnię. Szpatułkę maczamy od czasu do czasu w gorącej wodzie.

2) W końcu; dekorujemy nasze dzieło; jak nam się podoba.