

Mazurek kajmakowy – szybki i prosty

Składniki:

Ciasto kruche:

- 300 g mąki pszennej
- 150 g masła (lub margaryny)
- 80 g cukru pudru
- 1 jajko (rozmiar M)

Dodatkowo:

- ok. 180 g dżemu, najlepiej kwaskowatego (np. malinowy, z owoców leśnych)
- 1 puszka masy krówkowej (400 lub 500g) lub puszka słodkiego mleka skondensowanego

- migdały w płatkach, ok. 30 g czekolady, suszone morele do dekoracji

Sposób przygotowania:

1. Jeśli mamy puszkę mleka skondensowanego słodzonego, należy włożyć ją do wąskiego, ale wysokiego garnka. Zalać wodą, aby woda przykryła puszkę i gotować 3 godziny (puszkę o pojemności 500 g) lub 2,5 godziny (puszkę o pojemności 400 g). Od zagotowania wody, gotować dalej na małej mocy palnika (aby woda tylko „mruwała”). Od czasu do czasu sprawdzać poziom wody w garnku. W razie potrzeby dolewać wrzątku, aby puszka cały czas była zanurzona w wodzie. Następnie wyciągać puszkę z wody i pozostawić do ostygnięcia.

2. Z podanych składników na ciasto kruche zagnieść jednolite ciasto, ręcznie lub przy użyciu robota kuchennego. Owinąć w folię spożywczą i wstawić do lodówki na ok. 1 godzinę.

3. Ciasto chwilę zagnieść, aby zmiękło. Następnie rozwałkować na duży placek, od razu na papierze do pieczenia. Placek przyciąć, aby powstał prostokąt (u mnie o wymiarach 35x32 cm). Ciasto, razem z papierem do pieczenia, przełożyć na dużą blachę.

4. Z resztek ciasta uformować wałeczki i zrobić brzeg.

5. Dżem przetrzeć przez sitko, aby pozbyć się pestek i rozsmarować na cieście.

6. Piec w nagrzanym piekarniku ok. 25 minut w temperaturze 180°C, grzałka góra-dół, aż brzegi się zarumienią. Blachę z ciastem wyciągnąć na blat i pozostawić do ostygnięcia.

7. Masę krówkową rozmieszać łyżką w miseczce, aby zrobiła się gładka i miękka. Następnie rozsmarować ją na cieście i udekorować mazurka według uznania.

Smacznego

