Mazurek „Wielkanocny zając”

Składniki:

- 3 szklanki mąki
- 1 szklanka cukru pudru
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 3 żółtka
- 1 kostka masła
- 30 ml śmietany 18%
- masa kajmakowa
- 1 opakowanie andrutów
- lukier
- płatki migdałowe
- mandarynki
- ozdoby cukiernicze

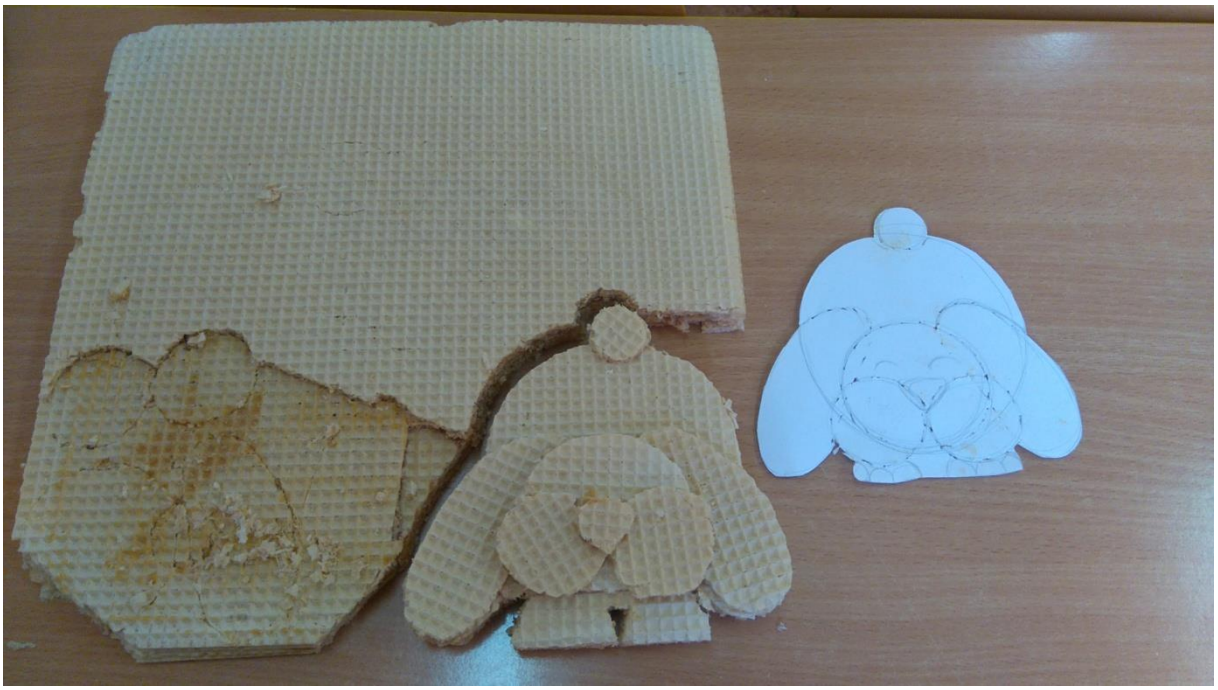
Sposób przygotowania:

Mąkę, cukier, cukier wanilinowy ,masło i żółtka siekamy dodajemy śmietanę i wyrabiamy ciasto. Ciasto formujemy w kulę, owijamy folią i odkładamy do lodówki na 30 min. Po tym czasie ciasto Wałkujemy na grubość około 1.5 cm i przekładamy do

wyłożonej papierem blaszki. Boki oklejamy wałeczkami z ciasta. Przed samym pieczeniem ciasto w kilku miejscach nakłuwamy widelcem. Pieczemy około 20 minut w temperaturze 180ºC, do wypieczenia i zarumienienia. Następnie wyciągamy i odkładamy do wystudzenia.

W tym czasie andruta przekładamy na przemian gotową masą kajmakową i marmoladą. Z gotowego andruta wycinamy kształt zająca i jajek. Oblewamy lukrem i dekorujemy ozdobami cukierniczymi.

Na upieczony i wystudzony mazurek wykładamy masę kajmakową. Na wierzch układamy formę zająca i udekorowane przez dzieci pisanki. Resztę mazurka dekorujemy płatkami migdałowymi i ozdobami cukierniczymi.



masa
KROWKOWA

Dr.Oetker