Mazurek „Kajmakowy”

SKŁADNIKI

CIASTO KRUCHE:

- 2 szkl. mąki pszennej
- 150 g margaryny
- 3 łyżki cukru pudru
- 1 jajko

DODATKOWO:

- Słoiczek dżemu z czarnej porzeczki
- 1 puszka masy krówkowej
- do dekoracji: migdały, rodzynki, orzechy, skórka pomarańczowa, posypka kolorowa

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Z podanych składników na ciasto kruche zagnieść jednolite ciasto. Owinąć w folię spożywczą i wstawić do lodówki na 1 godzinę.
2. Po tym czasie ciasto rozwałkować, na placek. Placek przyciąć do wymiarów formy. Ciasto włożyć do formy wyłożonej papierem do pieczenia.
3. Następnie rozsmarować na cieście dżem porzeczkowy.
4. Przygotowany placek włożyć do nagrzanego piekarnika i piec w temperaturze 180°C przez 25 min. Pozostawić do ostygnięcia.
5. Po ostygnięciu rozsmarować masę krówkową i udekorować mazurka według uznania.

Mąkę, cukier puder, jajo i margarynę włożyć do miski.

Wszystko dobrze wyrobić rękoma.

Kiedy składniki się dobrze połączą, wstawić na 1 godz. do lodówki.

Rozwałkować, przełożyć na blaszkę i rozsmarować na surowym cieście dżem.

Kiedy ciasto się upiecze i ostygnie, rozsmarować na nim masę krówkową.

Udekorować resztą składników wg uznania.

A oto Mazurek w całej okazałości i dzieci, które go przygotowały ☺.