

MAZUREK CZEKOLADOWY NA KRUCHYM CIEŚCIE

Wpisany przez Dana

środa, 24 stycznia 2007 21:42 - Poprawiony środa, 24 stycznia 2007 21:43

NA CIASTO: 250 g mąki, 180 g masła, 100 g cukru pudru, 2 żółtka, szczypta soli;



NA MASE: 4 jajka, 250 g cukru, 250 g czekolady, 120 g mąki, 120 g grubo posiekanych orzechów laskowych, 100 g rodzynek;

DO DEKORACJI: orzechy, migdały;

Przesiać mąkę na stolnicę, dodać cukier, sól, masło i posiekać „na piasek”. Dodać żółtka, szybko zagnieść ciasto i odłożyć na ok. 2 godziny do schłodzenia.

Ochłodzone ciasto rozłożyć na wysmarowanej tłuszczem blasze i podpiec lekko w piecu, aby nieco pożółkło.

Jajka utrzeć z cukrem do białości, dodać rozgrzaną czekoladę i dalej ucierać, dodając stopniowo mąkę. Dobrze utartą masę zmieszać z rodzynkami i posiekanymi migdałami, rozciągnąć na lekko podpieczonym cieście. Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec powoli ok. 20 minut.

Po ostudzeniu przybrać mazurek różami z ciasta, migdałami, orzechami.

Przepis własny