CIASTO: 30 dkg mąki, 10 dkg cukru pudru, 20 dkg masła, 2 łyżki gęstej śmietany 30-procentowej, 1

żółtko;
MASA: 2 szklanki mleka, 50 dkg cukru, 10 dkg masła;
Do przybrania: połówki orzechów pekanów i włoskich, kilka rodzynek, daktyl, masa marcepanowa.
CIASTO : z podanych składników zagnieść szybko kruche ciasto i włożyć na 2 godziny do lodówki. Po schłodzeniu rozwałkować ciasto na placek grubości 5 mm. Ułożyć placek w formie o wymiarach 30 x 40 cm. Z reszty ciasta wycisnąć szprycą ozdobny wałek wokół brzegów mazurka. Piec 35 minut w piekarniku nagrzanym do temperatury 220 °C.
MASA : mleko zagotować z cukrem na małym ogniu, stale mieszając, do zgęstnienia (ok. 2 godz.). Przestudzić, dodać masło i ucierać, aż masa zwiększy dwukrotnie swoją objętość. Nożem maczanym w gorącej wodzie rozsmarować masę na cieście. Przybrać bakaliami i ozdobami z masy marcepanowej.

KUCHNIA magazyn dla smakoszy nr 4/1997