

Wpisany przez Dana

środa, 24 stycznia 2007 22:37 - Poprawiony środa, 24 stycznia 2007 23:16



45 dag migdałów, 3 krople esencji migdałowej, 45 dag cukru, białka z 2-3 jajek

Mazurek może być prostokątny lub okrągły. Blachę o wymiarach 20 na 30 cm wysmarować masłem i wysypać mąką.

2/3 migdałów zemleć w maszynce i utrzeć z połową cukru. Pozostałe migdały niezbyt cienko posiekać i odstawić.

Resztę cukru wsypać do rondla o grubych ściankach. Do masy migdałowej dodać białka i esencję, mieszać tak długo, aż utworzy gęstą masę.

Tę masę rozsmarować na przygotowanej blasze. Wstawić do rozgrzanego piekarnika i piec ok. 45 minut, aż nabierze złotobrazowego koloru i stwardnieje.

Gdy ciasto dochodzi, przygotować polewę, bo ważne jest, aby smarować je jeszcze ciepłe.

Polewa:

na średnim ogniu stopić cukier wsypany do rondla z odpowiednią ilością wody (2 części cukru, 1 część wody), cały czas mieszając.

Trzymać na ogniu tak długo, aż będzie złotobrazowy. Po zdjęciu karmelu z ognia, należy natychmiast wrzucić do niego usiekane migdały, całość zamieszać i rozsmarować na ciepłym (koniecznie) cieście.

Przepis z sieci