



MAZUREK KAJMAKOWY



SKŁADNIKI

Na ciasto kruche:

- 260 g mąki pszennej
- 35 g cukru pudru
- **150 g masła Polskiego**, schłodzonego
- **1 łyżka śmietany Polskiej 18%**
- 1 żółtko
- szczypta soli

Domowy kajmak:

- **200 ml śmietanki Polskiej 36%**
- 175 g jasnego brązowego cukru
- ziarenka z 1 laski wanilii lub 1 łyżeczka pasty z wanilii

Do dekoracji:

- płatki migdałów i całe migdały
- kandyzowana skórka pomarańczowa
- kandyzowane wiśnie
- ew. inne ulubione bakalie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki na ciasto miksujemy w malakserze lub wyrabiamy ręcznie. Formujemy w kulę, owijamy folią i wkładamy do lodówki na 1 godzinę.

Po tym czasie ciasto rozwałkowujemy na grubość około 3-4 mm i wykładamy nim foremkę wraz z 1 cm rantem (można też ukształtować wałeczek i przykleić go do ciasta, wcześniej za pomocą pędzelka smarując białkiem - tak stworzymy wyższą krawędź). Ciasto ponownie schłodzić w lodówce przez 30-60 minut.

Przed pieczeniem ciasto w kilku miejscach nakłuwamy widelcem (widelcem można także odbić ozdobny wzór na krawędzi ciasta). Pieczemy około 15-20 minut w temperaturze 200°C, do wypieczenia i zarumienienia. Wyjmujemy, studzimy.

Wszystkie składniki na kajmak wkładamy do niedużego garnuszka, mieszamy. Gotujemy na najmniejszej mocy palnika przez około 30 minut, co pewien czas mieszając. Odstawiamy na ok. 3 minuty, po czym gorący kajmak wylewamy na kruchy upieczony spód, równomiernie rozprowadzamy. Kajmak najszybciej tężeje w lodówce.

Mazurek dekorujemy bakaliami i kandyzowanymi owocami, zanim kajmak całkowicie stężeje.