Tekst i zdjęcie: **Kaemka** - Srebrny Szef Kuchni (2324)

Mazurki wielkanocne z wisienkami

z masą krówkową (kajmakową)i wisienkami z nalewki

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Średnie

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

☑ na Wielkanoc

Składniki:

- masa kajmakowa, 40 dag
- masło, 12 dag
- woda, 0.5 szkl.
- wiśnie kandyzowane, 10 dag
- skórka pomarańczowa, 5 dag
- czekolada mleczna, 1 szt.
- jajka, 1 szt.
- sól, 1 szczypta
- cukier, 1 szkl.
- mąka , 1.5 szkl.

Sposób przygotowania:

Ciasto na spód:makę,masło, 2 łyżki cukru, szczpta cukru,jajko zagnieśc,wyłożyc blaszki nie grubiej niż 1 cm, piec ok 25 min w temp 180 stopni na złoty kolor.Lukier_ 3/4 szklanki cukru wsypac do 1/2 szklanki wody gotowac mieszając na wolnym ogniu aż zgęstnieje,tak by z łyzki sciekał ciągła nitką.Ciasto po wystygnięciu posmarowac gotową masa krówkową (kajmakową). Rozpuscic czekoladę z łyżka wody, na częsc mazurków.Na pozostałe wylac lukier. Ozdabiac dowolnie: skórkami pomarańczy i wiśniami (moje są z nalewki)Odstawic do zastygnięcia.Uwaga: lukier szybko krystalizuje się.