Tekst i zdjęcie: **Scaloops** - Szef Kuchni (1460)

Mazurek kruchy z kaimakiem

Przed podaniem krajać na kawałki (ok. 3X7 cm).

Sposób przygotowania: pieczone

☑ na Wielkanoc

Składniki:

- wanilia w laskach, 0.25 szt.
- masło, 10 dag
- soda oczyszczona, 1 szczypta
- mleko, 1 szkl.
- bez cukierniczy, 50 dag
- żółtka, 3 szt.
- cukier puder, 10 dag
- tłuszcz, 20 dag
- mąka , 30 dag

Sposób przygotowania:

Sporządzić ciasto: mąką posiekać z masłem, wymieszać z przesianym cukrem, wbić jajo i zagnieść kruche ciasto, wynieść w chłodne miejsce. Ciasto podzielić na 3 części. Z 2/3 części ciasta wywałkować placek, jak najmniej podsypując mąką, wyłożyć nim prostokątną, średnich wymiarów blachę o 3 niskich bokach. Z pozostałego ciasta wyrobić wałki jednakowej grubości i przyciąć je dokładnie wg wymiarów blachy (2 boki dłuższe i 2 boki krótsze). Brzeg ciasta posmarować dookoła jajkiem, nałożyć wałki i przylepić je do ciasta, uciskając lekko palcami. Wałki ukształtować Ozdobnie palcami, posmarować ich powierzchnią jajem, wstawić do dobrze wygrzanego piekarnika i upiec na równy, złoty kolor (ok. 35 min.), po upieczeniu zdjąć zaraz mazurek z blachy. Przygotować polewę: w dość dużym rondlu (2-litrowym) zagotować mleko, dodać sodę, wsypać cukier i powoli smażyć kaimak na brzegu kuchni lub , małym płomieniu na płytce azbestowej, mieszając, aby się nie przypaliły. Kaimak można smażyć i w piekarniku). Gdy kaimak tak zgęstnieje, że kropla jego spuszczona na talerzyk zachowuje kształt kulisty, włożyć do kaimaku masło i smażyć tak długo, aż nabierze koloru karmelu. Gdy kropla kaimaku spuszczona na talerzyk stygnąc krzepnie i nie lepi się przy dotknięciu, kaimak jest gotowy. Wtedy wsypać do kaimaku sproszkowaną wanilię. Usmażony kaimak natychmiast wylać na ciasto, rozsmarować gładko i przybrać rumienionymi migdałami i skórką pomarańczową. Kaimak należy wysmażyć tylko do tego stopnia, aby się nie kruszył przy krajaniu jeżeli zanadto odparuje i kruszy się, skropić go mlekiem i silnie podgrzać, aby się rozpuścił. Może być raczej wilgotnawy niż twardy. (Wprawy w ocenie stopnia wysmażania kaimaka nabiera się po kilkurazowym ćwiczeniu). Mazurek kruchy należy piec na 3—4 dni przed użyciem, aby ciasto mogło nieco zwilgotnieć, gdyż wtedy daje się łatwo krajać.