



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

## **Mazurek z polewą kakaową**

Nie takie proste

**Sposób przygotowania:** pieczone

na Wielkanoc

### **Składniki:**

- wanilia, 1 szt.
- cukier, 20 dag
- soda oczyszczona, 1 szczypta
- mleko, 3 szkl.
- jajka, 0.5 szt.
- cukier puder, 10 dag
- żółtka, 2 szt.
- smalec, 3 dag
- margaryna, 3 dag
- masło, 10 dag
- mąka , 25 dag

### **Sposób przygotowania:**

Mąkę posiekać z tłuszczem, wymieszać z cukrem, dodać żółtka i jaja, zagnieść, i zarabiając dość gęste ciasto. Ciasto podzielić na trzy części, 2/3 części wywałkować nadając ciastu kształt prostokąta. Ułożyć na blasze, wyrównać dokładnie wszystkie boki. Z pozostałej 1/3 części ciasta wyrobić wałki równej grubości, przyciąć je ściśle według długości boków prostokąta z ciasta. Brzegi ciasta posmarować białkiem, nałożyć na to wałeczki z ciasta, lekko ucisnąć, aby się przylepiły. Ukształtować je jak zwykle przy mazurku. Ciasto upiec w dobrze nagrzanym piekarniku na kolor złoty. Przygotować polewę: zagotować mleko, dodać odrobinę sody, wsypać cukier, mieszając zagotować na silnym ogniu i później smażyć powoli na brzegu kuchni, mieszając, aby się nie przypaliło. Gdy syrop bardzo zgęstnieje, tak że kropla puszczone na talerzyk zachowuje kształt kulisty nie rozlewając się, dodać masło, chwilę podsmażyć, dodać kakao, wymieszać, zagotować. Gdyby zanadto zgęstniało, dodać kilka kropel wrzącej wody, wymieszać. Gotową polewę wylać natychmiast na upieczony placek, rozsmarować szybko i równomiernie, zastudzić. Przybrać osaczonymi wiśniami, skórką pomarańczową, migdałami itp. Polewę waniliową sporządzić tak, jak podano wyżej, bez dodatku kakaa.

