



Tekst i zdjęcie: **Marta** - Kucharz (514)

## **Mazurek czekoladowy**

Na wielkanocny stół i do święconki

**Czas przygotowania:** ponad godzinę

**Stopień trudności:** Łatwe

**Pora dnia:** Przekąska

**Sposób przygotowania:** pieczone

**Liczba porcji:** więcej

na Wielkanoc

### **Składniki:**

- czekolada gorzka, 200 g
- rodzyнки, 100 g
- jajka, 4 szt.
- mąka , 150 g
- żółtka, 2 szt.
- cukier, 200 g
- masło, 150 g
- mąka pszenna, 350 g

### **Sposób przygotowania:**

Przygotowanie ciasta: mąkę przesiewamy przez sitko na stolnicę. Dodajemy schłodzone i rozdrobnione masło. Mieszymy i siekamy nożem. Robimy wgłębienie, dodajemy żółtka, cukier, dalej siekamy nożem, a następnie szybko zagniatamy elastyczne ciasto. Smakuje jak kruszonka. Formujemy kulkę, owijamy folią i wkładamy na pół godziny do lodówki. Przygotowanie masy: rodzyнки sparzamy, zalewamy wrzątkiem, odstawiamy na kilka minut i odsączamy. Czekoladę stapiamy na parze i studzimy. Jajka ucieramy z cukrem na puszystą masę. Nie przerywając ucierania dodajemy stopniowo i przestudzoną, ale jeszcze płynną czekoladę. Na koniec dodajemy rodzyнки i miesszamy. Przygotowanie mazurka: schłodzone ciasto rozwałkujemy na cienki placek i układamy na blasze. Placek gęsto nakłuwamy widelcem. [blaszka do tartej średnica 25cm] Wstawiamy do mocno nagrzanego piekarnika i pieczemy od. 20-25 minut w temperaturze 200C na złoty kolor. Upieczone i ostudzone ciasto zalewamy masą, a następnie dekorujemy. Smaczengo

