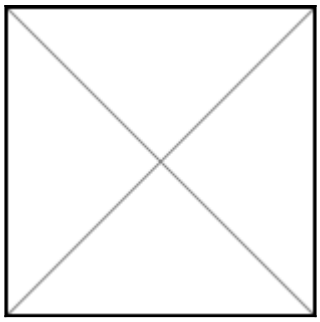

Tekst i zdjęcie: **czygrysek** - Szef Kuchni (1280)

Mazurek cytrynowy

Mazurek cytrynowy

Składniki:

- sok z cytryny, 1 szt.
- kwaśna śmietana, 250 ml
- cukier puder, 20 dag
- masło, 25 dag
- proszek do pieczenia, 1 łyżecz.
- cukier, 8 łyżk.
- ocet spirytusowy , 1 łyżk.
- mąka pszenna, 12 łyżk.
- cukier waniliowy, 1 szt.
- Margaryna Palma z Murzynkiem, 12 dag
- jajka, 6 szt.
- marmolada, 1 szt.
- biszkopty okrągłe, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Oddzielić żółtka od białek. Białka ubić na sztywno, dodać cukier, cukier waniliowy. Ubić, dodać żółtka, ocet, roztopioną margarynę (nie gorącą) i na końcu mąkę z proszkiem do pieczenia. Z ej porcji upiec 2 cienkie placki o jednakowej wielkości.Masło utrzeć, dodać cukier i dobrze utrzeć do białości. Po ubiciu dodawać po woli śmietanę i ciągle ucierać. Na samym końcu sok dać sok z cytryny. Układać: ciasto-marmolada-biszkopty podłużne-masa cytrynowa-ciasto.Wierzch posypać cukrem pudrem, lukrem lub roztopioną czekoladą.