

Mazurek, mazureczek – kruchy jak szczęście

10 kwietnia 2023

Mazurki mają tę zaletę, że nie są przekładane tłustymi kremami. Poniższy przepis przyrządzamy na 2-3 dni przed okazją kiedy chcemy poczęstować gości, żeby pozwolić całości „skruszeć” i przeniknąć aromatem i smakami składników.



Bakalie (40-50 dkg) takie jak rodzynki, morele, daktyle, figi, suszone śliwki moczymy w osobnych kubkach około 15 minut, następnie dokładnie odsączamy, suszymy i z wyjątkiem rodzynek kroimy w cienkie paseczki. Sparzone migdały obieramy ze skórki, posłużą dla ozdoby końcowej. Rozdrobnione orzechy, nieco skórki pomarańczowej mieszamy z pozostałymi bakaliami.

Z 25 dkg masła, 25 dkg mąki, 12 dkg cukru, 1/2 laski startej na tarce wanilii, szczypty soli, 4 gotowanych na twardo żółtek przetartych przez sito i płaskiej łyżeczki proszku do pieczenia zagniatamy ciasto. Bez obaw. Ciepło dłoni powoli uwalniające do ciasta scali sypką konsystencję. Lśniąco i gładkie ciasto wskazuje, że możemy rozprowadzić wstępnie wałkiem, a potem nadać mu kształt prostokąta, lub okrągłej tortownicy. W każdym przypadku foremkę do pieczenia dobrze jest wyłożyć papierem do pieczenia.

Ciasto pieczemy na złoty kolor w temperaturze 180°; nie powinno przekraczać grubości 1 – 1.5 cm. Na tak przygotowane ciasto można (niekoniecznie) rozsmarować bardzo cienką warstwę konfitury morelowej, albo brzoskwiniowej. Na nią układamy zmieszane bakalie z wyjątkiem migdałów. Z 5-6 białek ubijamy solidnie pianę, dodając pod koniec ubijania 3 łyżki cukru pudru i sok z połowy cytryny. Białą sztywną piankę rozprowadzamy na całości. Migdały służą ułożeniu ozdobnych

wzorów, które zastygając na powierzchni, mogą przypominać wzory kwiatów w rogach mazurka, albo bazie, czy mazurkowe skośne paski.

Wstawiamy całość ponownie do piekarnika i krótko zapiekamy, włączwszy tylko górną grzałkę. Pianka powinna zastygnąć bez zrumienienia się.

Pracochłonny, ale wyśmienity. Trzeba tylko poczekać minimum 24 godziny, żeby docenić jego bukiet i niezwykłą kruchość.

Smacznego!

Autorstwo: Jola

Źródło: WolneMedia.net