




Mazurek prababci

 IIsylwia92

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 1 porcja

Składniki:

Jajko - 2 szt.

Cukier - 1 szklanka

Miód - 2 łyżka

Mąka - 60 dag

Soda - 1 łyżeczka

Proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

Cukier waniliowy - 1 opakowanie

Mleko - 0.5 litr

Kaszka manna - 2 łyżka

Cukier - 0.5 szklanka

Masło - 0.5 kostka

Wódka - 1 kieliszek

Dżem truskawkowy - 1 do smaku

Czekolada gorzka na polewę - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

KROK 1: Masło roztapiamy z miodem.

W misce ubijamy jajka z cukrem, dodajemy roztopione masło, mąkę z proszkiem i sodą. Dokładnie zarabiamy, a następnie dzielimy na 3 części.

Każdą z części rozwałkowujemy na blaszce o wymiarach ok. 30/23 cm (zwykła, duża blacha) i pieczemy 20 minut w 180°C.

Spody dokładnie studzimy (oddzielone od siebie papierem do pieczenia).

KROK 2: Gotujemy grysik. Mieszamy mleko z cukrem i grysikiem i doprowadzamy do wrzenia.

Chwilę gotujemy, aby zgęstniało i odstawiamy do ostudzenia. Gdy grysik jest już przestudzony, ale nadal lekko ciepły dodajemy masło i mieszamy, aby się rozpuściło, studzimy całkowicie. Następnie dodajemy żółtko z odrobiną białka, alkohol mieszany do połączenia składników.

KROK 3: Na 1 spód wykładamy dżem truskawkowy, przykrywamy kolejnym ciastem, przekładamy masą grysikową, przykrywamy ostatnim plackiem. polewamy czekoladą. Ciasto musi poleżeć tak 1 dzień, aby zmiękło. Na 2 dzień jest przepyszne.

KROK 4: Smacznego