Mazurek wielkanocny z białą czekoladą

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na:

Warto wiedzieć:

50 min

6 porcji

Składniki:

- mąka orkiszowa - 500 g
- masło zimne - 200 g
- cukier puder - 4 łyżka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- sól - szczypta
- żółtka - 3 szt.
- biała czekolada - 1 szt.
- szafran - 1/2 łyżeczka
- śmietanka - 80-100 ml

Sposób przygotowania:

KROK 1: Forma 23X28 , papier do pieczenia
Masło posiekaj z mąką, cukrem pudrem i proszkiem dopieczenia. Następnie dodaj żółtka i zagnieć ciasto. Rozwałkuj spód na mazurek. Boki możesz udekorować wycinając foremką ciasteczka lub zrobić ramkę.Należy je "przykleić" na białko, a żółtko wykorzystamy do posmarowania wierzchu kwiatków lub ramki. Spód mazurka nakłuwamy widelcem. Pieczemy ok 20 minut 1 80 stopniach.

Po wypieczeniu spód studzimy.

Śmietankę umieszczamy w naczyniu i dodajemy szafran. Moczymy aż puści kolor. Następnie podgrzewamy i kiedy będzie gorąca, zdejmujemy z płyty i dodajemy tabliczkę białej czekolady. Mieszamy do całkowitego

rozpuszczenia się czekolady. Całość przelewamy na mazurek, studzimy.