

Mazurek borówkowy

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: średni

Czas przygotowania: 10 min

Liczba porcji: 8-10

Czas pieczenia: 20 min

Użyte akcesoria :

- nóż
 - motylek
-

Przygotowanie :

Spód do tarty:

Krok 1 - Do naczynia miksującego założyć nóż. Włożyć ugotowane żółtka, zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, zmiksować – czas 10 sekund, prędkość 7.

Krok 2 - Otworzyć pokrywę, do żółtek dodać mąkę, przesiany przez sitko cukier puder i masło. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką, wymieszać ciasto – czas 20 sekund, prędkość 4.

Krok 3 - Za pomocą łopatką wyłożyć ciasto na stolnicę, zagnieść dłońmi w kulę i ją lekko spłaszczyć. Dwie nieduże, prostokątne formy do pieczenia mazurka wyłożyć papierem do pieczenia. Ciasto podzielić na dwie części, rozwałkować na grubość ok. 0,5cm, w kształt prostokąta. Za pomocą wałka przenieść na blachy. Palcami wylepić boki blachy. Ciasto chłodzić w lodówce ok. 0,5 godziny. Przed pieczeniem nakłuć ciasto widelcem w kilku miejscach. Upiec ciasto w temp 180°C przez ok 20 minut.

Krok 4 - Spody mazurków wystudzić i każdy spód posmarować dżemem z czarnej porzeczki.

Krem:

Krok 1 - Przygotować krem: Do czystego dzbanka założyć nóż i motylek, wlać mleko, dodać cukier, jajko, żółtka, mąkę i ekstrakt wanilii. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę. Mieszać składniki i ogrzewać: czas 6 min, temperatura 90°C, prędkość 2. Pod koniec ogrzewania masa powinna zgęstnieć.

Krok 2 - Otworzyć pokrywę dzbanka, do kremu dodać miękkie masło, zamknąć pokrywę, wymieszać – czas 30 sekund, prędkość 2.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę, wyjąć motylek. Dodać 100 g borówek, zamknąć pokrywę i zmiksować – czas 20sekund, prędkość 2.

Krok 4 - Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatkę przełożyć krem na upieczone spody mazurków posmarowane dżemem. Wystudzić i udekorować mazurki pozostałymi borówkami.

Wskazówki :

Przepis można wykorzystać do przygotowania klasycznej, okrągłej tarty.