

Mazurek czekoladowy

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: średni

Czas przygotowania: 5 min + chłodzenie ciasta 30 min

Liczba porcji: 8-10

Czas pieczenia: 20 min + studzenie

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

Spód mazurka :

Krok 1 - Do naczynia miksującego założyć nóż. Wsypać 230 g mąki, 25 g kakao, 30 g przesianego cukru pudru, dodać 150 g miękkiego masła, wbić 1 jajko, dodać 1 żółtko. Zamknąć pokrywę dzbanka, wymieszać ciasto – czas 16 sekund, prędkość 5.

Krok 2 - Za pomocą łopatką wyłożyć ciasto na stolnicę, zagnieść dłońmi w kulę i ją lekko spłaszczyć. Blachę do pieczenia mazurka starannie wysmarować masłem. Ciasto rozwałkować na grubość ok. 0,5 cm, za pomocą wałka przenieść na blachę. Palcami wylepić boki blachy. Ciasto chłodzić w lodówce ok. 0,5 godziny. Przed pieczeniem nakłuć ciasto widelcem w kilku miejscach.

Krok 3 - Upiec ciasto w temp 180°C przez ok. 20 minut. Po upieczeniu ostudzić, wyjąć spód mazurka na płaską tacę.

Krem :

Krok 1 - Czekoladę połamać na mniejsze kawałki.

Krok 2 - W naczyniu miksującym założyć nóż, wlać 200 ml śmietanki. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę. Ogrzewać - czas 5 min, temperatura 80°C, prędkość 1.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę dzbanka. Do gorącej śmietanki wsypać 200 g połamanej na kawałki czekolady, dodać 1 łyżkę miodu i szczyptę cynamonu. Zamknąć pokrywę, odczekać chwilę, wymieszać – czas 20 sekund, prędkość 2.

Krok 4 - Spód mazurka posmarować 3 łyżkami dżemu z czarnej porzeczki.

Krok 5 - Gorący krem wyłożyć na upieczony spód mazurka i za pomocą łopatkę rozprowadzić go równomiernie. Ostudzić.

Krok 6 - Mazurek udekorować bakaliami: migdałami, płatkami migdałów, pokrojonymi morelami suszonymi, innymi bakaliami.

Wskazówki :

Do mazurka czekoladowego można wykorzystać jasny spód – bez kakao. Należy wówczas użyć 250 g mąki.