

Mazurek kajmakowy z krówek

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 5 min + chłodzenie ciasta 30 min

Liczba porcji: 8-10

Czas pieczenia: 20 min + studzenie masy krówkowej

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

Spód mazurka :

Krok 1 - Do naczynia miksującego założyć nóż. Wsypać 300 g mąki pszennej uniwersalnej, 50 g przesianego cukru pudru, dodać 200 g miękkiego masła oraz 2 żółtka i szczyptę drobnej soli. Zamknąć pokrywę dzbanka, wymieszać ciasto – czas 15 sekund, prędkość 6.

Krok 2 - 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, oderwać nadmiar ciasta. 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, aż będzie przyrumienione i gotowe. Po upieczeniu ostudzić, wyjąć spód mazurka na płaską tacę.

Masa krówkowa :

Krok 1 - 400 g krówek obrać z papierków.

Krok 2 - W naczyniu miksującym założyć nóż, wlać 80 g śmietanki 30%. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę. Ogrzewać - czas 2min 20 sekund, temperatura

80°C, prędkość 1.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę dzbanka. Do gorącej śmietanki włożyć 400 g krówek, zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, ogrzewać – temperatura 75°C, czas 4 minuty, prędkość 1.

Krok 4 - Otworzyć pokrywę dzbanka, pozostawić masę do przestygnięcia na około 15 minut.

Krok 5 - Do rozpuszczonych krówek włożyć 30 g miękkiego masła. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką, wymieszać krem – czas 30 sekund, prędkość 2.

Wykończenie mazurka :

Krok 1 - Spód mazurka posmarować cienko 4 łyżkami dżemu z czarnej porzeczki.

Krok 2 - Otworzyć pokrywę dzbanka, przygotowany krem wyłożyć na upieczony spód mazurka i za pomocą łopatki rozprowadzić go równomiernie. Wstawić do lodówki co najmniej na 1 godzinę.

Krok 3 - Mazurek udekorować pokrojoną skórką pomarańczową, rodzynkami , migdałami czy innymi bakaliami.

Wskazówki :

1. Spód mazurka posmarować cienko 4 łyżkami dżemu z czarnej porzeczki.
2. Otworzyć pokrywę dzbanka, przygotowany krem wyłożyć na upieczony spód mazurka i za pomocą łopatki rozprowadzić go równomiernie. Wstawić do lodówki co najmniej na 1 godzinę.
3. Mazurek udekorować pokrojoną skórką pomarańczową, rodzynkami , migdałami czy innymi bakaliami.