

Mazurek kajmakowy z krówek

Lista zakupów

Składniki

Ciasto :

- 300 g mąki pszennej uniwersalnej
- 200 g miękkiego masła
- 50 g cukru pudru (1 czubata łyżka) przesianego
- 2 żółtka
- Kilka kropli aromatu waniliowego
- Szczypta drobnej soli

Krem :

- 400 g miękkich cukierków krówek
- 80 ml śmietanki 30%
- 30 g masła

Dodatkowo :

4 łyżki dżemu z czarnej porzeczki

Masło do wysmarowania formy

Do dekoracji: kandyzowana skórka pomarańczowa, bakalie, migdały, rodzynki

Potrzebna będzie prostokątna blacha do pieczenia 20x30cm, najlepiej z wyjmowanym spodem lub okrągła forma do tarty o średnicy ok 28cm.