Mazurek pomarańczowy

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy
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 220 g mąki pszennej, 50 g przesianego cukru pudru, dodać 100 g miękkiego masła, 2 żółtka oraz kilka kropli aromatu waniliowego do ciast. Zamknąć pokrywę dzbanka, wymieszać ciasto – czas 15 sekund, prędkość 5.

Krok 2 - Wyłożyć ciasto na stolnicę, podsypując lekko mąką 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 - 25 minut. Ciasto musi być upieczone, lekko brązowe. Po upieczeniu ostudzić, wyjąc spód mazurka na płaską tacę.

Krem:

Krok 1 - 1 łyżeczkę żelatyny wsypać do kubeczka, zalać 2 łyżkami zimnej wody, pozostawić na kilka minut do napęcznienia.

Krok 2 - W naczyniu miksującym założyć nóż, wlać 50 ml śmietanki 30%. Zamknąć

pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę. Ogrzewać: czas 2 min, temperatura 80˚C, prędkość 1.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę dzbanka. Do gorącej śmietanki włożyć namoczoną 1 łyżeczkę żelatyny. Zamknąć pokrywę, odczekać chwilę, wymieszać – czas 15 sekund, prędkość 2.

Krok 4 - Do rozpuszczonej żelatyny włożyć 250 g serka mascarpone, dodać 180 g konfitury pomarańczowej. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką, wymieszać krem – czas 30 sekund, prędkość 3.

Krok 5 - Spód mazurka posmarować 2 łyżkami konfitury pomarańczowej.

Krok 6 - 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 7 - Mazurek udekorować pokrojoną skórką pomarańczową.