

MAZUREK WIELKANOCNY

z Mokate Cappuccino o smaku Orzecha Laskowego



45 min



1h 20 min



6-8 porcji

Składniki:

KRUCHE CIASTO

- 250 g mąki pszennej
- 125 g zimnego masła
- 0,5 szklanki cukru pudru
- 1 małe jajko
- 1 żółtko

LUKIER

- 3 łyżki Mokate Cappuccino o smaku Orzecha Laskowego
- 250 g gotowej masy kajmakowej

DEKORACJA

- bakalie



Przygotowanie:

- 01** Do miski przełożyć mąkę, cukier puder oraz pokrojone w kostkę masło. Masło rozdrabniać palcami, łącząc je z mąką. Gdy całość osiągnie konsystencję kruszonki, dodać jajko i żółtko, a następnie wyrobić elastyczne, gładkie ciasto. Schłodzić je w lodówce przez 20 minut.
- 02** Przygotować szablon w kształcie pisanki. Nagrząć piekarnik do 180°C.
- 03** Schłodzone ciasto rozwałkować. Wykroić kształt pisanki i przenieść go na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Z pozostałego ciasta uformować wałeczek i przykleić go na brzeg pisanki, używając białka jako „kleju”.
- 04** Ciasto ponakłuwać widelcem i piec przez około 15 minut, do zrumienienia.
- 05** W międzyczasie przygotować nadzienie. Masę kajmakową w temperaturze pokojowej połączyć Mokate Cappuccino o smaku Orzecha Laskowego. Gotową masę wyłożyć na ostudzony, kruchy spód.
- 06** Całość udekorować orzechami laskowymi i innymi bakaliami według uznania.