

MAZUREK NA MIARĘ PICASSA



PRZYGOTOWANIE: **45 MIN** | TRUDNOŚĆ: **PROSTY**
WYKORZYSTANE KRAKUSKI: **PETIT BEURRE**

SKŁADNIKI:

SPÓD CIASTA:

- 400 g Krakusków Petit Beurre
- 180 g masła
- 2 łyżki mąki
- 4 łyżeczki cukru pudru

MASA:

- 400 g masy kajmakowej
- 100 g masła
- Do smarowania spodu:
- 100 g powidła śliwkowego

DO DEKORACJI:

- skórka kandyzowana 20 g
- migdały 20 g
- rodzynki 20 g
- orzechy włoskie 20 g
- czekolada gorzka 100 g

PRZYGOTOWANIE MAZURKA:

1. Zblenduj herbatniki Petit Beurre
2. Dodaj roztopione masło
3. Dodaj cukier i mąkę
4. Całość dokładnie wymieszaj
5. Blachę posmaruj masłem
6. Spód wyłóż ciastem robiąc ranty
7. Piecz w 180 stopniach przez 20 minut
8. Miękkie masło utrzyj na puch
9. Dodawaj po trochu masę kajmakową
10. Utrzyj całość, aż składniki się potłączą
11. Ostudź ciasto
12. Posmaruj je powidłem śliwkowym
13. Na powidło wyłóż masę
14. Rozpuść czekoladę w kąpieli wodnej
15. Stwórz wzorki na wierzchu
16. Udekoruj mazurek na miarę samego Picassa!
17. Wesółych Świąt!