

# Mazurek makowy



Autor: **BEATA1978**  
Przepisów: **725** Ocena: **48466**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- ciasto kruche: mąka 30 dkg, cukier puder 10 dkg, margaryna 15 dkg, żółtko 2 sztuki
- biszkopt: jajka 2 szt, cukier 10 dkg, mąka pszenna tortowa 5 dkg
- masa makowa:
- mak 1/2 kg
- cukier 2 szklanki
- margaryna 1/2 kostki
- orzechy włoskie 10 dkg
- bułka tarta 1 łyżka
- białka jaj 3 sztuki
- olejek migdałowy
- do gotowania maku: mleko 2 szklanki, woda 2 szklanki
- masa budyniowa: masło 10 g, cukier 1/4 szkl, żółtko 1 szt, mąka pszenna 2 łyżki, mąka ziemniaczana 1 łyżka, mleko 250 ml

## Sposób przygotowania:

- 1 Dzień przed pieczeniem mazurka zaparzamy mak. Zalewamy go mlekiem z wodą i gotujemy przez około 3 godziny. Jeżeli płyn zbyt szybko wyparuje, należy go uzupełniać, aby mak się nie spalił. Ugotowany mak studzimy, najlepiej całą noc, następnie mielimy trzykrotnie w maszynce.

Do zmielonego maku należy dodajemy posiekane orzechy, cukier, roztopioną margarynę, bułkę tartą i olejek migdałowy do smaku.

Całość mieszamy, na końcu dodajemy ubitą pianę z białek. Przy użyciu drewnianej łyżki delikatnie mieszamy masę tak, aby wchłonęła całą pianę i stała się jednolita.

Masę makową mamy przygotowaną.

Teraz czas na ciasto: Z podanych składników zarabiamy ciasto kruche, rozwałkowujemy, wykładamy na wysmarowaną tłuszczem brytfannę. Na surowe ciasto rozsmarowujemy masę makową. Tak przygotowane ciasto pieczemy 50- 60 minut, w temperaturze 180 stopni pilnując, aby ciasto nie przypaliło się od spodu. Upieczone ciasto studzimy.



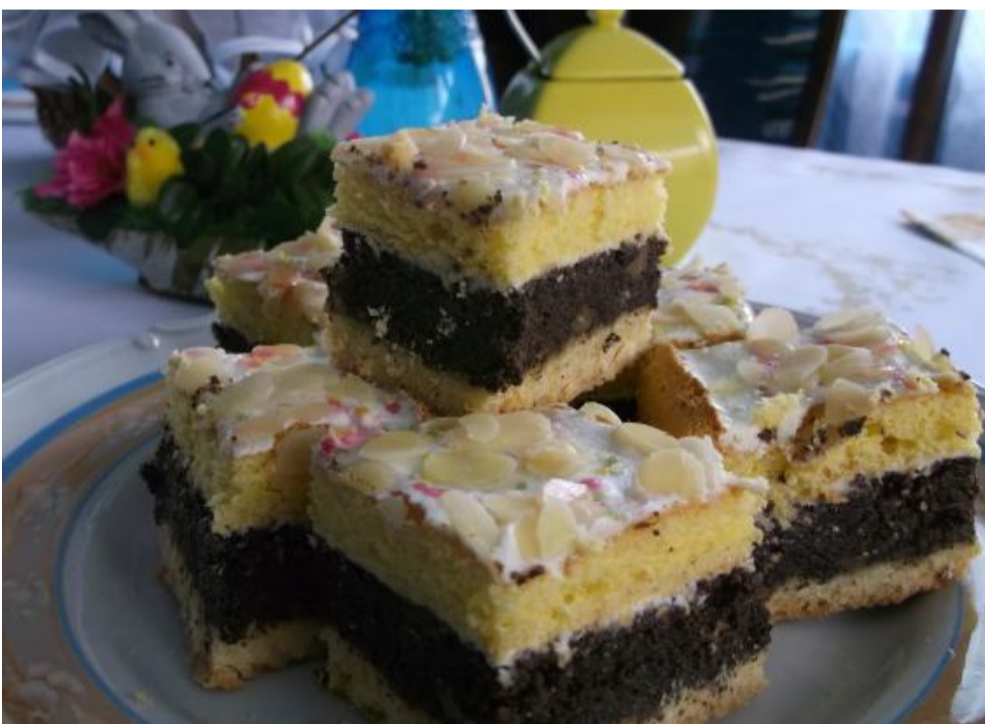
- 2 W czasie, gdy makowe ciasto jest w piekarniku, przygotowujemy masę budyniową: W niewielkiej ilości mleka rozprowadzamy dwa rodzaje mąki i żółtko. Resztę mleka zagotowujemy razem z cukrem. Do gotującego mleka wlewamy zawiesinę z mąki. Osobiście zanim wleję zawiesinę dolewam do niej kilka łyżek gotującego się mleka, aby nie było zbyt dużej różnicy temperatur między mlekiem a zawiesiną. Po wlaniu zawiesiny do mleka całość dynamicznie mieszamy, aż powstanie gęsty budyń. Odstawiamy, studzimy. Masło ucieramy mikserem na puszystą masę, stopniowo dodajemy zimny budyń, ubijamy aż powstanie jednolity krem budyniowy.

Na końcu pieczemy biszkopt:

Błazkę smarujemy rozpuszczonym tłuszczem (np. margaryną), wykładamy papierem pergaminowym. Oddzielamy białka od żółtek. Białka ubijamy na sztywną pianę,

dodajemy cukier, nadal ubijamy. Utrwaloną cukrem pianę łączymy z żółtkami, ubijamy na wolnych obrotach do momentu, aż w masie pojawią się pęcherzyki powietrza.

Dodajemy mąkę, całość mieszamy drewnianą łyżką. Biszkopt wlewamy na blachę. Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180 stopni. Następnie biszkopt pozostawiamy do wystudzenia.



- 3 Na zimnym cieście makowym rozsmarowujemy połowę masy budyniowej, przykładamy zimnym biszkoptem. Wierzch ciasta smarujemy pozostałą częścią masy. Mazurek ozdabiamy płatkami migdałów, kolorowymi posypkami, itp.

WESOŁYCH ŚWIĄT!

Twoje notatki do przepisu: