

Mazurek wiosenny z marcepanem



Autor: **smaczne**
Przepisów: **791** Ocena: **22167**



> 6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- mąka krupczatka, 1 i 1/3 szklanki
- cukier puder, 2 łyżki
- masa marcepanowa, 10 dkg
- masło, 1/2 kostki
- jajko, 1 sztuka
- gotowane żółtka, 2 szt.
- śmietana, 2 łyżki
- cukier waniliowy
- barwniki spożywcze
- Lukier, 2 opakowania
- kakao, 1 łyżka

Sposób przygotowania:

- 1 Zrobić ciasto: mąkę przesiać przez sitko i wymieszać z przesianym cukrem pudrem, cukrem waniliowym, szczyptą soli. Posiekać z marcepanem i masłem, dodać jajko i żółtka oraz śmietanę. Szybko zagnieść kruche ciasto. Zawinąć w folię i włożyć na 2 godziny do lodówki.
- 2 Ciasto rozwałkować na koło, wyciąć kwiat. Upiec na złoty kolor (ok. 25 minut w temperaturze 180°C).
- 3 Przygotować lukier według przepisu na opakowaniu. Białym lukrem posmarować wierzch placka. Pozostawić do zastygnięcia. Drugie opakowanie lukru rozpuścić. Podzielić na nierówne części. Większą część zabarwić na różowo, mniejsze na czerwono, żółto i zielono. Do najmniejszej części dodać kakao.
- 4 Na zastygniętej białej polewie namalować różowe płatki kwiatu. Poczekać, aż zastygnie i namalować czerwone płatki, żółty środek i zieloną łodyżkę. Pozostawić do zastygnięcia.
- 5 Polewę zabarwioną kakao umieścić w torebce foliowej, odciąć rożek i na zastygniętych polewach namalować obwódki płatków i środek kwiatka. Pozostawić do zastygnięcia.

Twoje notatki do przepisu: