

Mazurek z Marcepanem i Daktylami



Autor: **Naomi**
Przepisów: **4** Ocena: **9**



> 6 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- mąka, 180g
- CUKIER PUDER (do ciasta), 50g
- MASŁO(może być roślinne lub zwykłe, 50g
- sol, szczypta
- jajko, 1
- masa marcepanowa, 500g
- CUKIER PUDER (na wierzch mazurka), 2szklanki
- sok z cytryny, 1sztuka
- dzem, kilka łyżek
- DROBNO POKROJONE DAKTYLE

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę mieszamy z cukrem pudrem i masłem. Najpierw siekamy nożem tak, by kawałeczki masła były jak najmniejsze. Później lekko rolujemy wszystko w rekach i podrzucamy, by wszystko ładnie się zmieszało.
- 2 Robimy dołek, wbijamy jajko, dodajemy sól i zagniatamy. W trakcie zagniatania podsypujemy delikatnie mąką, ale nie za mocno. Zagniatamy by się nie lepilo ciasto za bardzo do rąk, ale troszke lepkie musi być.
- 3 Zawijamy w folie i ostawiamy na około 30 minut do lodówki, można też na 15 minut do zamrażarki.
- 4 Ciasto wyjmujemy z lodówki, podsypujemy blat mąką i wałkujemy na duży prostokąt, kwadrat lub koło, tak by pasowało nam do blachy lub formy. Z resztek wycinamy serduszka, kwiatuszki lub formujemy waleczek i wykładamy nim brzeg formy, lub układamy nasze wycinanki jedno przy drugim.
- 5 Powierzchnie ciasta nakłuwamy widelcem. Wstawiamy do nagrzanego do 200 C piekarnika i pieczemy około 15 – 17 minut. Upieczone ciasto lekko studzimy zanim położymy marcepan.
- 6 Gotowa masa marcepanowa ugniatamy w dloniach tak by zmiekła i dała się formować, następnie podsypujemy stolnicę cukrem pudrem i rozwałkowujemy marcepan, wycinamy na kształt wybranej przez nas formy i przykrywamy ostudzone ciasto. Ponownie z resztek marcepanu możemy powycinać dekoracje na wierzch mazurka.

- 7 Mazurek smarujemy dżemem, nie za bardzo tak troszkę. Polewamy ostrożnie lukrem, tak by za bardzo nie smarować a raczej by lukier rozlał się na warstwie dżemu. Jeśli wybraliście ciemny dżem jak ja to miejscami pewnie będzie widać kolorowe smugi, które również dodają mazurkowi uroku.
- 8 Zanim Lukier wystygnie posypujemy ciasto pokrojonymi daktylami i ozdabiamy wedle uznania powycinanymi kawałkami marcepanu, możecie również użyć kandyzowanych owoców do dekoracji.

Twoje notatki do przepisu: