

Mazurek kajmakowy z wanilią i czekoladą

Mazurek kajmakowy z wanilią i czekoladą

12 porcji



łatwy

60 Min.



Składniki:

Ciasto kruche:

200 g mąki pszennej
1 łyżeczka cukru pudru
100 g masła (zimnego)
1 łyżeczka Pasty waniliowej z wanilii Bourbon z Madagaskaru z ziarenkami wanilii Dr. Oetkera
2 szt. żółtek
2 łyżki wody
0,3 łyżeczki soli

Warstwa kajmakowa:

400 g kajmaku masy krówkowej
50 g czekolady gorzkiej

1 Sposób przygotowania:

Do miski przesiej mąkę. Wymieszaj ją z cukrem pudrem, pokrojonym masłem, pastą z wanilii, żółtkami, wodą i solą. Zagnieć szybko do uzyskania jednolitego ciasta.

Ciasto rozwałkuj na blacie oprószonym mąką, owiń na wałek i ostrożnie przelóż na spód formy o wym. 24 x 28 cm. Przytnij nadmiar ciasta z brzegów, spód ponakłuj widelcem. Z pozostałej części ciasta utocz wałeczki i uformuj brzegi. Wyrównaj i ponakłuj widelcem

Ciasto wstaw do zamrażarki na ok. 30 minut.

Piekarnik nagrzej do temp. 190°C.

2 Pieczenie:

Zamrożone ciasto wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz do uzyskania złotego koloru. Upieczone ciasto pozostaw do wystudzenia.

Piekarnik elektryczny: 190 °C

Czas pieczenia: ok. 25 min.



3 Warstwa kajmakowa:

Masę kajmakową wymieszaj i rozprowadź na spodzie ciasta.

Czekoladę rozpuść w kąpieli wodnej lub w mikrofalówce.

Rozpuszczoną czekoladę nakładaj łyżeczką na kajmak. Przy pomocy patyczka utwórz "esy floresy". Tartę wstaw do lodówki na minimum godzinę.

Porada z kuchni doświadczalnej Dr. Oetkera

- Zamiast Pasty waniliowej Intense możesz użyć zamiennie [Ekstraktu naturalnego z wanilii Bourbon](#) lub [Cukru z wanilią Bourbon Dr. Oetkera](#) w proporcji 2-4 łyżeczki na 250 g mąki lub 500 g masy lub ziarenek z 1 [Laski wanilii z Wysp Pacyfiku Dr. Oetkera](#).

