Nowoczesny mazurek wielkanocny

Święta zbliżają się dużymi krokami, czas porządków wiosennych, mycia okien i chowania kurtek zimowych już chyba za nami. Teraz już tylko musimy skupić się na przygotowaniu wszystkiego na Śniadanie Wielkanocne
Chciałam bardzo przygotować dla Was coś wielkanocnego, dlatego też pojawi się przepis na świątecznego mazurka. Jednak nie będzie to tradycyjny przepis, bardziej coś w stylu batonika. Przepis wykorzystałam z książki kucharskiej mojego ogromnego autorytetu.
Książki, którą dostałamna święta Bożego Narodzenia.
Przepis jest dostosowany idealnie do mojego podniebienia. Uwielbiam masło orzechowe… A ten mazurek wymaga użycia tego składnika.
Oprócz tego słone orzeszki ziemne i mleczna czekolada,

wszystko na kruchym spodzie komponuje się po prostu idealnie. Mam nadzieję, że do Was też przemówi ten nowoczesny mazurek.

Mazurek Wielkanocny

Przelicznik kulinarny

Mąka pszenna (biała)	1 szklanka = 150g - 170g	1 łyżka = 10g
Cukier puder	1 szklanka = 170g	1 łyżka = 12g
Śmietanka 18%	1 szklanka = 230g	1 łyżka = 12g

Składniki:

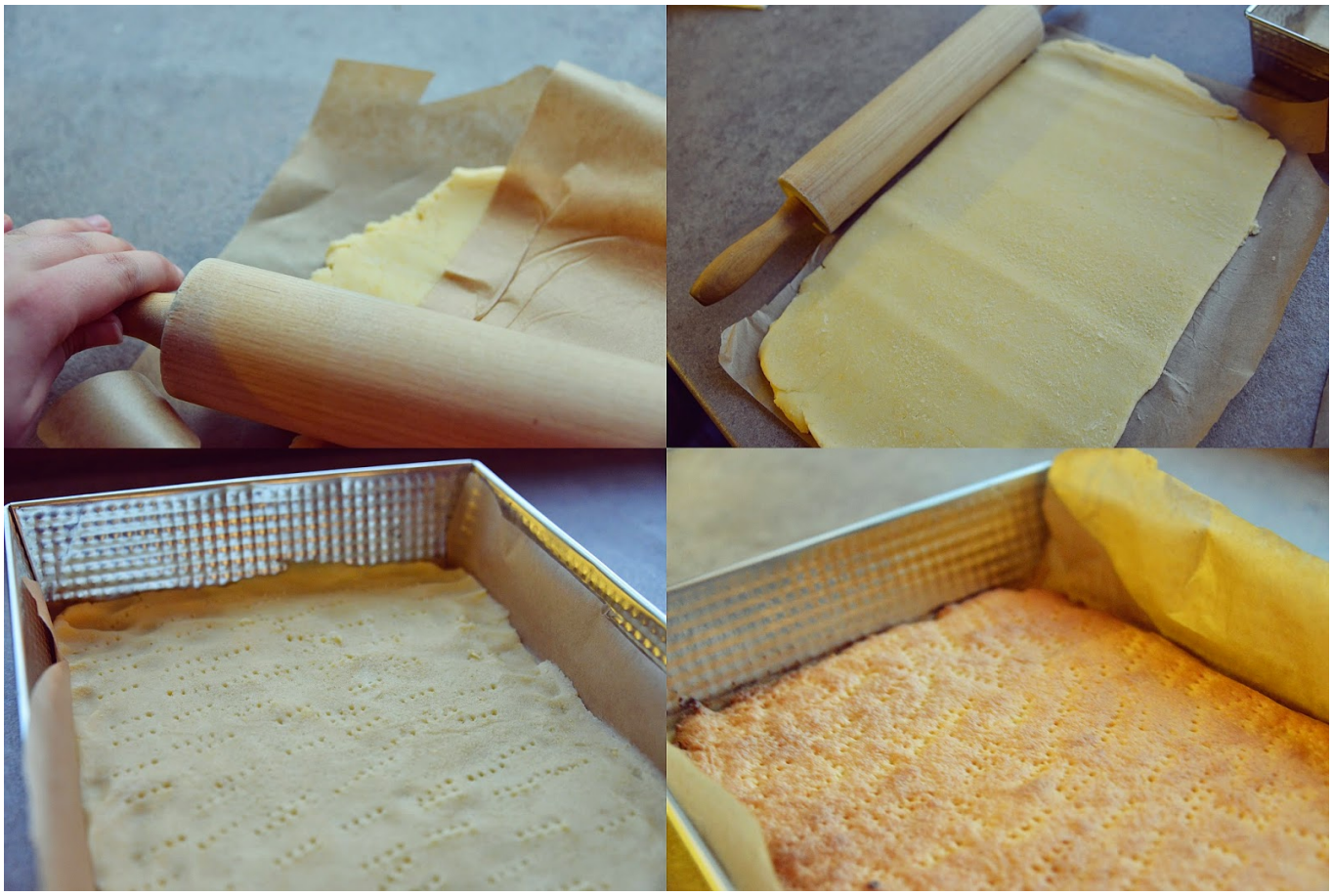
350 g mąki

1 kostka masła
2 żółtka
60 g cukru pudru
1 łyżka śmietany 18%
1 tabliczka białej czekolady
150 g masła orzechowego
200 g serka mascarpone
1 szklanka orzechów ziemnych
1 tabliczka mlecznej czekolady*(do polania)*

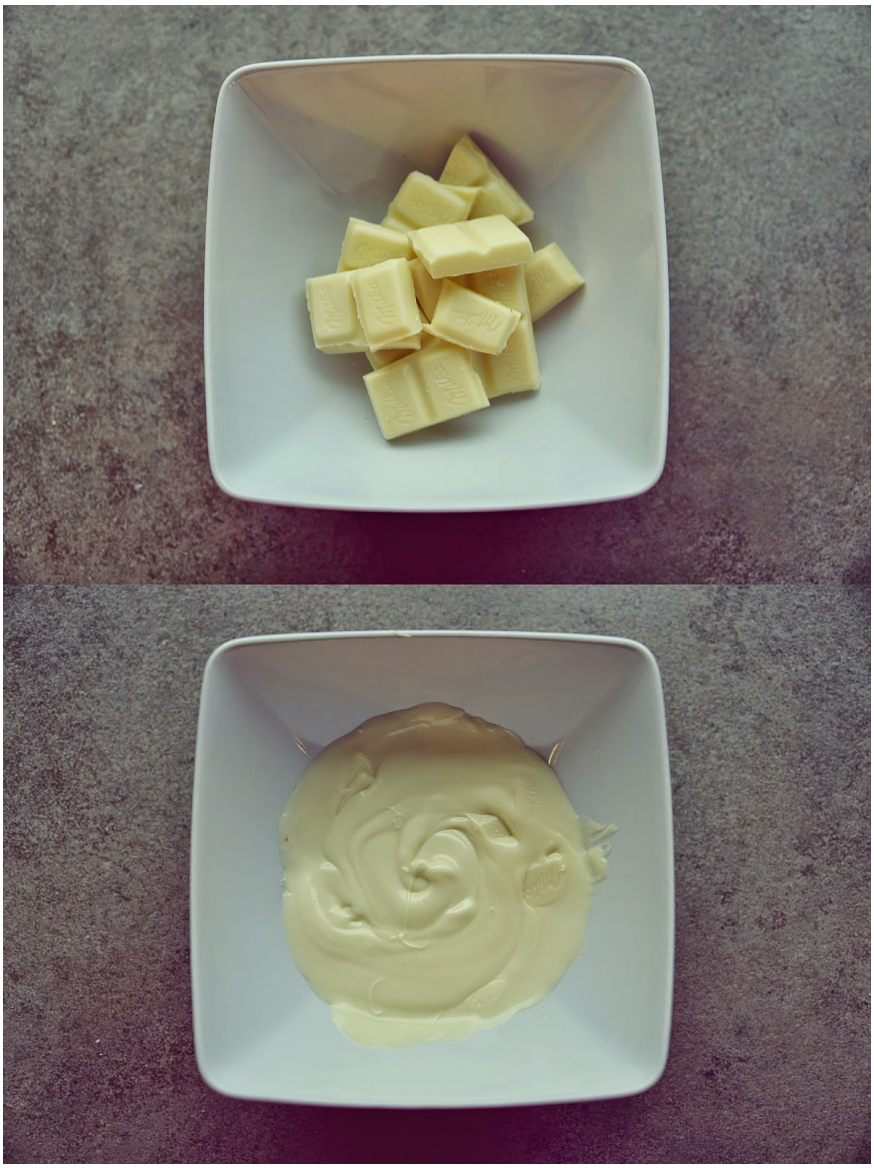
Zaczynamy:

W dużej misce wyrabiamy ciasto z mąki, żółtek, śmietany, cukru i masła. Gdy ciasto jest już gotowe owijamy folią spożywczą
i wrzucamy do lodówki na 20 minut.

Po schłodzenia ciasta, wkładamy je pomiędzy papier do pieczenia
i rozwałkowujemy w zależności od wielkości blachy.
Ciasto układamy na blaszce i pieczemy przez 20 minut w 200*C na złoty kolor.



Następnie zajmujemy się masą orzechową.
Zaczynamy od roztopienia białej czekolady,
aby zdążyła przestygnąć.



W innej misce miksujemy, masło orzechowe,
serek mascarpone oraz roztopioną białą czekoladę.

Gotową masę wykładamy na przestudzony, kruchy spód
i rozprowadzamy po cieście.
Następny posypujemy słonymi orzeszkami
i polewamy roztopioną mleczną czekoladą.

Takie ciasto chłodzimy jeszcze przez minimum 3 godziny w lodówce.

A Wam kochani chcę życzyć cudownych Świąt Wielkanocnych, smacznego jajka i mokrego Śmingusa. Miejmy nadzieję, że słońce nas nie opuści !
DO PIECZENIA ! <3

SMACZNEGO !!!