

Mazurek orzechowy z Kaniewa

Podstawą mazurka jest spód z kruchego ciasta.

Składniki ciasta:

- 3 szklanki mąki
- 1 szklanka cukru
- 3 żółtka
- 20 dag margaryny
- 1 łyżka smalcu
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia

Krem:

- 1 szklanka skręconych przez maszynkę lub tłuczonych orzechów włoskich
- 2 żółtka
- 0,5 szklanki cukru pudru
- 0,5 szklanki słodkiej śmietanki 18%
- 1 łyżka bułki tartej
- kilka kropli olejku migdałowego

Wykonanie:

Wykonanie ciasta: mąkę z proszkiem i tłuszczem posiekać za pomocą noża lub widelca, dodać cukier, na koniec żółtka, lekko zagnieść. Odłożyć ciasto na 1 godzinę w chłodne miejsce.

Pieczenie ciasta: rozwałkować ciasto na pergaminie, uformować pacek z zagiętymi brzegami, przenieść z pergaminem na blachę i upiec na złoty kolor (w piekarniku rozgrzanym do temperatury około 200°C, piec około 15-20 minut).

Przygotowanie kremu: żółtka utrzeć z cukrem pudrem, dodać orzechy (wcześniej obrane z łupin i zmielone na maszynce lub utłuczone w młynku), śmietanę, bułkę tartą. Postawić w garnku na ciepłej płycie kuchennej, podgrzewać, mieszając, aż się zagotuje i zrobi się gęsta masa. Należy uważać, aby masa się nie przypaliła. Gdy krem zrobi się gęsty i jednolity dodajemy kilka kropel olejku migdałowego i zdejmujemy z kuchni.

Wykończenie: wyłożyć ciepłą masę na upieczony spód. Udekorować połówkami orzechów włoskich, rodzynkami, migdałami wedle uznania.