



Pralinowy mazurek

Składniki

Ciasto

- 300 g Basi Tortowej Extra
- 3 łyżki cukru
- 2 łyżki masła
- 1 jajko
- 1 żółtko
- 150 g śmietany
- Pół łyżeczki sody oczyszczonej

Składniki na masę pralinową

- 200 g masła
- 250 g cukru pudru
- 4 żółtka
- 50 g kakao

Sposób przygotowania

Ciasto

Z podanych składników zagniatamy ciasto z taką ilością mąki, aby można je było rozwałkować na grubość 0,5 cm. Ciasto pieczemy na złoty kolor (około 25 minut w temperaturze 180 stopni Celsjusza) na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.

Przygotowanie masy

Masło ucieramy z cukrem w misce, kolejno dodajemy po jednym żółtku. Do gładkiej masy dodajemy kakao i dokładnie mieszamy. Gotową masę wykładamy na ciasto, wyrównujemy ją nożem maczanym w ciepłej wodzie. Mazurek należy odstawić w chłodne miejsce, by masa stężała. Na koniec dekorujemy rodzynkami, płatkami migdałów i pralinkami