

MAZUREK SEROWY

Wpisany przez Dana
środa, 24 stycznia 2007 22:36 -

1 kg twarogu, 2 ziemniaki, 9 żółtek, 1 kostka masła lub margaryny, 1 łyżka mąki ziemniaczanej, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, 1 paczka cukru waniliowego, rodzynki, 5 białek, 1 i 1/2 szklanki cukru;



Polewa: 1 szklanka cukru, 1/2 szklanki gęstej śmietany, 1/2 tabliczki czekolady, 1 łyżka rumu, 5 dag łuskanych orzechów;

Ser i ugotowane ziemniaki zemleć dwukrotnie w maszynce. Masło rozetrzeć z cukrem i żółtkami, połączyć ucierając z masą serową, mąką ziemniaczaną, proszkiem spulchniającym. Rodzynki wymyć, osuszyć. Na końcu ubić pianę z białek, ostrożnie wymieszać z masą serową. Całość wyłożyć do tortownicy wysmarowanej masłem i wysypanej tartą bułką. Piec w nagrzanym piekarniku na wolnym ogniu (180 ° C) przez 40-50 min. Ostudzić w tortownicy. Przygotować polewę. W rondlu zagotować mieszając cukier i śmietanę, gotować ok. 8 min, dodać rum. Czekoladę ułożyć na talerzu na parze, a gdy zmięknie, wymieszać ze śmietaną. Wylać polewę na zimny mazurek i po wierzchu posypać posiekanymi orzechami.

[Z.Wodecki](#) - przepis z sieci