

Mazurek przekładany

Czas wykonania: 3 h **Ilość porcji:** 18 – 20 kawałków (forma 22 cm x 32 cm)

Składniki:

Ciasto:

- 400 g mąki pszennej
- 150 g cukru
- 70 g miodu
- 50 g masła
- 2 jajka
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej

Masa grysikowa:

- 3 szklanki mleka
- 4 czubate łyżki grysiku (drobnego, błyskawicznego)
- 200 g masła (1 kostka)
- 1 szklanka cukru pudru
- 3 łyżeczki cukru waniliowego
- kieliszek rumu lub żubrówki

Dekoracja:

- 100 g migdałów
- 10 sztuk migdałów blanszowanych
- 3 kostki gorzkiej czekolady



Przygotowanie:

Ciasto:

Wszystkie składniki na ciasto wyrobić i podzielić całość na 2 równe kawałki. Każdy kawałek ciasta rozwałkować i przełożyć do formy (rozmiar 22 cm x 32 cm) wyłożonej papierem do pieczenia. Ciasto piec 25 – 30 minut w temperaturze 180 stopni. Po upieczeniu ciasto wystudzić.

Masa:

Ugotować grysik na mleku; do lekko gotującego się mleka delikatnie wsypać grysik, cały czas mieszając, aby nie powstały grudki. Całość gotować na małym ogniu przez 10 minut, nieprzerwanie delikatnie mieszając. Wystudzić.

Masło (w temperaturze pokojowej – najlepiej wyjąć 2 h wcześniej z lodówki) utrzeć z cukrem pudrem i cukrem waniliowym na puch. Następnie ciągle miksując dodawać po łyżce zimnego grysiku, a na koniec wlać alkohol.

Placki wysmarować masą grysikową w proporcjach 1:2 (Kolejno od dołu: pierwszy blat, 2/3 masy, drugi blat i 1/3 masy). Najwygodniej jest posmarować oba blaty, a dopiero później przełożyć.

Ciasto udekorować i odstawić do lodówki na dzień lub dłużej (najlepiej smakuje po 5/7 dniach).