

# MAZUREK Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ

8 Porcje | Czas przygotowania 60 min

## SKŁADNIKI

110 g / mąki pszennej

110 g / mielonych migdałów

110 g / masła

1 łyżka / stewii

2 sztuki / żółtek

Skóra z jednej limonki

## KREM:

250 g / serka mascarpone

200 g / białej czekolady

2 łyżki / masła

Sok z limonki

Barwnik spożywczy

## SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA

Przygotowanie ciasta rozpoczynamy od przesiania mąki pszennej na stolnicę. Do mąki dodajemy tarte migdały, stewię, żółtka i zimne masło starte na tarce na grubych oczkach. Jak najszybciej zagniatamy ciasto, pod koniec zagniatania dodajemy skórkę startą z jednej limonki. Gdy ciasto osiągnie właściwą konsystencję przekładamy je w woreczek foliowy i na min. 15 min. wkładamy do zamrażalnika.

## LISTA ZAKUPÓW

Mąka pszenna

Mielone migdały

Masło

Stewia

2 jajka

Limonka

250 g mascarpone

2 białe czekolady

Barwnik spożywczy -  
czerwony

Po tym czasie wyjmujemy ciasto, przekładamy je na papier do pieczenia i rozwałkowujemy do takiej średnicy, aby wypełniło formę do pieczenia. Następnie przekładamy ciasto wraz z papierem do formy. Odcinamy wystające poza formę kawałki papieru i wyrównujemy brzegi ciasta. Piekarnik rozgrzewamy do 200°C. Ciasto nakłuwamy widelcem na całej powierzchni. Następnie układamy na nim papier do pieczenia, na który wysypujemy ryż lub fasolę, aby obciążyć ciasto. Tak przygotowane ciasto pieczemy 10 min. Po tym czasie zdejmujemy obciążenie z ryżu lub fasoli, temperaturę obniżamy do 180°C i pieczemy jeszcze 15 minut.

Upieczone ciasto odstawiamy do ostygnięcia. W tym czasie przygotowujemy krem. W małym rondelku rozpuszczamy 2 łyżki masła. Na rozpuszczone masło wrzucamy połamaną na mniejsze kawałki białą czekoladę. Rozpuszczamy czekoladę cały czas mieszając. Mascarpone przekładamy do misy robota i na wolnych obrotach mieszamy je. Następnie małymi partiami dodajemy rozpuszczoną białą czekoladę cały czas mieszając. Po dodaniu czekolady dodajemy sok z jednej limonki. Gdy krem będzie gładki – mascarpone nie będzie miało grudek, dodajemy barwnik spożywczy, aby uzyskać dowolny kolor kremu.

Tak przygotowany krem przekładamy na ostudzone ciasto. Dokładnie wyrównujemy powierzchnię. Wierz ciasta dekorujemy płatkami migdałów. Ciasto odstawiamy do lodówki na min. 2 godziny, aby się schłodziło, a krem stężał.