

Mazurek z malinami i białą czekoladą

Wskazówki

- Czas przygotowania: 40 minut + 1h
- 10 porcje
- Wartość odżywcza 1 porcji: 300 kcal \ B-6 g \ T-21 g \ W-21 g \ Bł-3 g
- Wartość odżywcza 100 g mazurka: 338 kcal \ B-7 g \ T-24 g \ W-24 g \ Bł-3 g

Składniki

- ✓ mąka orkiszowa jasna – 1 szklanka (150 g)
- ✓ mąka migdałowa – 1/4 szklanki (50 g)
- ✓ cukier puder – 2 łyżki (25 g)
- ✓ cukier waniliowy – 1 łyżeczka (5 g)
- ✓ masło – 1/2 opakowania (100 g)
- ✓ jajo – 1 sztuka (50 g)
- ✓ sól – 1 szczypta
- ✓ maliny – 2 szklanki (200 g)
- ✓ żelatyna – 2 łyżeczki (8 g)
- ✓ śmietanka 30% – 1 opakowanie (200 g)
- ✓ czekolada biała – 1 sztuka (100 g)

Przygotowanie

Spód

1. Na blat lub do miski przełóż wszystkie składniki na ciasto i zagnieć. Odstaw do lodówki na godzinę. Ciasto rozwałkuj, wylep formę, nakłuj widelcem, wyłóż obciążenie (użyłam suchą fasolę) i piecz w 180C przez 15 minut. Zdejmij obciążenie i piecz jeszcze 15-20 minut (obserwuj czy się zarumienił). Ostudź.

Masa

2. Żelatynę zalej 2 łyżkami zimnej wody i odstaw do napęcznienia.
3. Maliny przełóż do garnuszka z odrobiną wody i podgrzej. Przetrzyj przez sito, żeby pozbyć się nadmiaru pestek. Dodaj żelatynę i mieszaj, aż się rozpuści.
4. W rondelku podgrzej śmietankę. Gorącą śmietanką zalej białą czekoladę połamaną na kawałki. Kiedy się rozpuści, dodaj maliny z żelatyną. Wszystko dokładnie wymieszaj i lekko ostudź (powinna zgęstnieć, chwilę to potrwa :)).
5. Upieczony spód posmaruj konfiturą, a następnie wylej malinowo – czekoladową masę. Włóż do lodówki, aby stężała. Przystrój wedle upodobań.

Źródło: <https://www.odzywiajsiezdrowo.pl/mazurek-z-malinami-i-biala-czekolada/>