MAZUREK PRZEKŁADANY Z MASĄ GRYSIKOWĄ I POWIDŁAMI ŚLIWKOWYMI

Składniki:

Ciasto:

**Czas przygotowania:** 2 godz.

**Poziom trudności:** łatwy

**Koszty** (dla 4 osób): 30 zł

* ½ kg mąki,
* 4 żółtka,
* kostka masła,
* szczypta soli,
* cukier waniliowy,
* ½ szklanki cukry kryształu,
* 1 łyżeczka proszku do pieczenia,
* 2 łyżki śmietany,

Krem:

* ½ l mleka,
* Kostka masła,
* 4 łyżki kaszy manny,
* 2 żółtka,
* 2 łyżki cukru,
* Cukier waniliowy

Polewa:

* Bakalie,
* 1 łyżka masła,
* 2 łyżki miodu,
* 2 łyżki cukru

Sposób przygotowania:

Ciasto: z podanych składników szybko zagnieść ciasto i podzielić na 3 części. Każdą piec w temp. 180 oC na złoty kolor.

Krem: z mleka, kaszy, cukru waniliowego i żółtek ugotować masę, ostudzić i utrzeć z kostką masła. Ciasto przekładać warstwą dowolnych powideł i warstwą masy.

Polewa: Roztopić masło, dodać miód, cukier i bakalie, gdy składniki dobrze się ze sobą połączą wyłożyć na wierzch ciasta.

Autor przepisu: Wiśniowska Marta