Mazurek serowo - czekoladowy

Trudność:

Czas przygotowania: 20min , Czas gotowania: 50min
Całkowity czas: 1g 10min , Porcja: **4**

0 Kalorii , **0 g** Cukrów , **0 g** Tłuszczy , **0 g** Białek

Autor: Czerwona.Papryczka

Link: https://srecepty.pl/mazurek-serowo-czekoladowy

Składniki

- 30 dkg mąki gładkiej
- 10 dkg cukru pudru
- 20 dkg masła
- 1 żółtko
- Masa serowa: 50 dkg twarogu
- 9 żółtek
- 50 dkg masła lub margaryny
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 1 opakowanie rodzynek
- 5 białek
- 1,5 szklanki cukru
- Polewa: 1 szklanka cukru
- 0,5 szklanki gęstej śmietany
- 0,5 tabliczki czekolady

Przygotowanie

Z podanych składników zagnieść ciasto, rozwałkować je na grubość 1 cm, przełożyć do brytfanny wysmarowanej tłuszczem i posypanej mąką. Wstawić do piekarnika i podpiec na złoty kolor. Ser zemleć trzykrotnie w maszynce. Masło rozetrzeć z cukrem, cukrem waniliowym i żółtkami, połączyć ucierając z masą serową i proszkiem do pieczenia. Rodzynki wymyć, osuszyć. Ubić pianę z białek, wymieszać delikatnie z masą serową. Całość wyłożyć na podpieczone ciasto. Piec około 40 - 50 minut w temperaturze około 180 stopni. Przygotować polewę: w rondlu zagotować cukier i śmietanę. Czekoladę stopić na parze, a gdy zmięknie, wymieszać ze śmietaną. Wylać na ostudzony mazurek.

Kategorie

Boże Narodzenie, Dzień Matki, Urodziny, Specjalny dzień, Wielkanoc, Polska, Całoroczne, Droższe, Owoce, Produkty mleczne i jaja, Coś ekstra, Doświadczony kucharz, Rodzina, Smakosz, Desery, Ciasto, Słodycze