

Mazurek pomarańczowy z migdałami

Na Wielkanoc, klasyczny mazurek pomarańczowy, podobny przepis znajdziecie w starej książce Kuchnia Polska. Robiąc ten korzystałam z przepisu z bloga Smakołyki Bereniki, ponieważ bardzo zachęciło mnie apetyczne zdjęcie:)

Składniki na ciasto kruche (forma 21cm):

- 200g mąki pszennej
- 120g masła
- 50g cukru pudru
- 1 żółtko
- szczypta soli

Składniki na masę pomarańczową:

- 2 pomarańcze
- 1 łyżka soku z cytryny
- 1 łyżeczka skórki otartej z pomarańczy
- pół łyżeczki skórki otartej z cytryny
- 100g cukru
- 50g białej czekolady
- 50g płatków migdałowych

do dekoracji: kilka płatków migdałowych, sproszkowana pistacja, jagody goji

Ciasto: Do dużej miski przesiać mąkę, dodać plastry zimnego masła, cukier i żółtko. Całość siekać drewnianą łyżką, wysypać na blat, szybko zagnieść na jednolite ciasto. Zawinąć w folię spożywczą i schować do lodówki na 60 minut.

Po tym czasie rozdzielić ciasto na 2/3 i 1/3. 2/3 wykleić formę, można palcami, ciasto ciężko rozwałkować wałkiem. Powierzchnię ciasta nakłuć widelcem. Z 1/3 ciasta zrolować cienki (ok 1cm) wałek i ułożyć jako brzeg na cieście w formie. Formy nie trzeba niczym smarować, ewentualnie dno wyłożyć papierem do pieczenia.

Wyklejoną formę schować na 10 minut do zamrażalnika, w tym czasie nagrzać piekarnik do 180 st.C. Piec przez 20-25 minut, aż ciasto się lekko przyrumieni. Ostudzić przed wyjęciem z formy i nałożeniem masy pomarańczowej.

Masa pomarańczowa: Cytrynę i pomarańczę opłukać gorącą wodą, osuszyć. Miąższ pomarańczy zmiksować w blenderze, otrzeć skórkę z cytryny i pomarańczy, z cytryny wycisnąć sok. Wszystkie składniki przenieść do małego garnka, dodać cukier. Gotować jak marmoladę, na małym ogniu, odparowując wodę, często mieszać, trwa to około 30 minut. Masa pomarańczowa musi być gęsta jak dżem. Masę ostudzić, dodać płatki migdałowe, dodać białą czekoladę drobno posiekaną nożem lub startą na tarce o małych oczkach. Wszystko mieszać, przenieść na kruchy spód mazurka. Wyrównać. Udekorować wedle uznania. Mazurek można przechowywać w lodówce lub w temperaturze pokojowej pod przykryciem przez co najmniej kilka dni.

Smacznego!

