

Mazurek czarno-biały



Święta Wielkanocne bez mazurka? Niedoczekanie ;) Ten jest prosty i łatwo go zrobić, można też zaoszczędzić na czasie i ciasto zagnieść wcześniej, po czym zamrozić. Moje leżakowało w zamrażarce ponad tydzień. Na dzień przed pieczeniem (a najlepiej piec w piątek), wyjmujemy ciasto z zamrażarki i przekładamy na noc do lodówki, gdzie się do rana rozmrozi i będzie gotowe do pieczenia. Mój mazurek jest akurat czekoladowy, z gorzką i białą czekoladą, ale śmiało można użyć konfitury, kajmaku, masy makowej, etc. Do ozdobienia użyłam gotowców z cukru, ale można ozdobić mazurka migdałami, orzechami, rodzynkami lub innymi suszonymi owocami.

Składniki na ciasto:

- 250g mąki pszennej
- 2 żółtka
- 90g cukru pudru
- 150g margaryny Kasia (lub masła)

Masa:

- 100g gorzkiej czekolady
- 100g białej czekolady

Wykonanie:

1. Z podanych składników zagniatamy ciasto, zawijamy w folię aluminiową i wkładamy do lodówki na minimum 3 godziny (można też zamrozić).
2. Z ciasta rozwałkujemy placek wielkości blachy (28cm x 24cm), zostawiając 1/4 ciasta na brzegi. Formę wykładamy papierem do pieczenia, ciastem wylepiamy foremkę, z pozostałego ciasta formujemy wałeczki i układamy wokół mazurka oraz po środku na skos. Dociskamy lekko palcami. Widelcem maczanym w mące robimy wzorki, po czym nakłuwamy spód na całości:



3. Piekarnik nagrzewamy do 180 stopni Celsjusza, pieczemy ciasto na najwyższym stopniu piekarnika przez około 20-25 minut (zależnie od piekarnika). U mnie ciasto zrumieniło się po około pół godzinie. Zostawiamy w gorącym piekarniku na 5 minut, po czym wyjmujemy i odstawiamy do ostygnięcia.
4. Czekolady topimy kolejno w kąpieli wodnej i wykładamy na ciasto. Osobiście z gorzkiej czekolady zrobiłam polewę z połowy składników polewy z [TEGO](#) przepisu, ale uważam, że nie jest to konieczne i śmiało można użyć wyłącznie czekolady. Następnym razem na pewno tak zrobię.



5. Kiedy czekolada całkowicie zastygnie, ozdabiamy mazurka. Można wykonać jasne ozdoby na ciemnej czekoladzie i na odwrót, poukładać owoce, orzechy, co kto sobie życzy, wedle inwencji twórczej i fantazji.