Krówkowa przekąska



Coś dla amatorów masy krówkowej, kajmaku, cukru, etc. Bardzo słodka przekąska z prawdziwą gorzką czekoladą, z karmelem krówkowym i kruchym ciastem. Osobiście zmniejszę następnym razem ilość cukru o mniej więcej połowę, ponieważ masa krówkowa jest wystarczająco słodka.

Składniki na ciasto:

- 110 g margaryny Kasia
- 50g białego cukru
- 1 całe jajko
- 200g mąki pszennej

Na masę krówkową:

- 460g gotowej masy krówkowej (ja miałam kajmak)
- 1 łyżka aromatu migdałowego do ciasta

Na górę ciasta:

- 2 tabliczki gorzkiej czekolady
- pół szklanki cukru pudru

- kilka kropli soku z cytryny
- 2-3 łyżki wody

Wykonanie:

1. Do mąki wrzucić margarynę i cukier, posiekać nożem i zarobić. Kiedy powstaną grudki, dodać jajo i zarobić niezbyt dokładnie w kulę. Zawinąć w folię aluminiową i włożyć na godzinę do lodówki.

2. Ciasto lekko rozwałkować i włożyć do formy o wymiarach ok. 22x28cm wyłożonej papierem do pieczenia, porozgniatać palcami na całej powierzchni. Ponakłuwać widelcem na całej powierzchni i włożyć do lodówki na 10 minut. Po tym czasie upiec w piekarniku rozgrzanym do ok. 180 stopni Celsjusza. Pieczemy przez około 35 minut.

3. Masę krówkową ogrzać w kąpieli wodnej, dodać do niej zapach migdałowy i wymieszać, po czym całość wyłożyć na ciepłe jeszcze ciasto. Rozsmarować na całej powierzchni kruchego ciasta.

4. Czekoladę rozpuścić w kąpieli wodnej. Troszkę przestudzić i wyłożyć na ciasto, rozsmarować. Kiedy całość przestygnie, włożyć ciasto do lodówki na godzinę.

5. Utrzeć cukier puder z wodą i sokiem z cytryny, porobić na cieście “mazy” i wzorki.