

Mazurek pomarańczowy



czas przygotowania: **60 min**



poziom trudności: **trudny**



Składniki

CIASTO:

- mąka pszenna - 200 g
- masło - 125 g
- cukier puder - 1 łyżka
- jajko (rozmiar L) - 1 sztuka
- Aromat migdałowy Gellwe - 1/2 łyżeczki

MASA POMARAŃCZOWA:

- duże pomarańcze - 2 sztuki
- Konfiturex 3:1 Gellwe - 20 g
- cukier - 150 g

DODATKOWO:

- biała czekolada - 100 g
- pistacje - do dekoracji

Sposób przygotowania

- 1** Przygotuj ciasto.
W misce wymieszaj mikserem wszystkie składniki ciasta, a następnie przełóż ciasto na podsypyany mąką stół i szybko zagnieć. Ciasto rozwałkuj na cienki placek i wylep nim posmarowaną masłem i oprószoną mąką foremkę do tarty o średnicy około 26 cm.
- 2** Nadmiar ciasta odetnij, ponownie rozwałkuj i wytnij z niego foremkami ciasteczka np. małe zajączki. Ciasto w formie nakłuj widelcem i odstaw na pół godziny do lodówki.
- 3** W tym czasie nagrzej piekarnik do 200°C, upiecz ułożone na papierze do pieczenia ciasteczka (ok. 10 minut) i pokrój w kosteczkę białą czekoladę. Schłodzone ciasto wstaw do pieca i piecz około 20 minut. Na wyjętym z pieca gorącym cieście wysyp połowę pokrojonej czekolady.
- 4** Przygotuj masę pomarańczową.
Pomarańcze umyj, obierz, usuń pestki i pokrój w kostkę. Ze skórek usuń białą warstwę i również pokrój. Tak przygotowane pomarańcze rozdrobnij w blenderze, a następnie zważ i przełóż do rondla. Masy powinno być około 400 g. Jeśli jest mniej, dodaj odrobinę wody lub soku pomarańczowego.
- 5** Pomarańcze wymieszaj z Konfiturexem i zagotuj. Następnie wsyp cukier i gotuj kilka minut. Zdejmij z ognia, usuń ewentualną pianę i lekko przestudź. Otrzymaną masę wyłóż na ciasto w formie i udekoruj

ciasteczkami, pozostałą czekoladą i posiekanymi pistacjami.



Smacznego!



Produkty Gellwe użyte w przepisie Mazurek pomarańczowy



Konfiturex 3:1 30g

Konfiturex to produkt żelujący do dżemów i konfitur. Zawartość opakowania służy do przygotowania konfitury lub dżemu z kilograma owoców.

Mieszanka żelująca do konfitur i dżemów niskosłodzonych. Zawartość opakowania wystarczy do przygotowania konfitury lub dżemu z 1 kg owoców + 0,35 kg cukru.

Produkt na bazie naturalnej pektyny owocowej.

Warto pamiętać:

Aby konfitura zachowała piękny kolor i wyrazisty smak (szczególnie ze słodkich owoców), należy dodać szczyptę kwasu cytrynowego Gellwe.

Opakowanie zawiera: 30g



Aromat migdałowy

Aromat migdałowy o intensywnym smaku, idealnie pasuje jako dodatek do ciast i deserów.

Gwarancja wspaniałych wypieków.

Opakowanie zawiera: 9ml