MAZUREK KAJMAKOWY

Masa kajmakowa:

• 1/2 l mleka • 1/2 kg cukru

Mleko wlej do szerokiego rondelka, dodaj cukier. Gotuj kajmak na małym ogniu nawet do 4 godzin, aż stanie się brązowy i gęsty, a kropelka upuszczona na spodeczek będzie zastygać.

Kruche ciasto:

• 300 g mąki pszennej • 100 g cukru pudru
• 200 g margaryny • 3 żółtka • trochę cukru waniliowego • szczypta proszku do pieczenia

Mąkę, cukier puder, margarynę, cukier waniliowy oraz proszek do pieczenia wsyp do miski. Dodaj żółtka. Mieszaj do uzyskania jednolitej masy.
Ciasto wyjmij na blat i zagnieć. Owiń w folię spożywczą i odłóż do lodówki na 2 godziny. Przygotuj kwadratową lub prostokątną formę i wyłóż ją kruchym ciastem, robiąc na brzegach rant. Poprzekłuwaj ciasto widelcem oraz przyklep widelcem rant ciasta. Ciasto włóż do piekarnika nagrzanego do 200 st. na ok. 15 minut. Kiedy będzie miało złoty kolor, wyjmij z piekarnika i ostudź. Na ostudzonym cieście rozsmaruj kajmak. Udekoruj mazurka płatkami migdałów, rodzynkami, skórką pomarańczową.