



wielkanocny MAZUREK PISTACJOWY

CIASTO

300 g mąki
2 żółtka
1 jajko
100 g cukru pudru
125g masła
2 łyżeczki proszku do pieczenia

KREM

250 g mascarpone
3 łyżki pasty pistacjowej
2 łyżki cukru pudru
dżem malinowy
maliny liofilizowane
kilka pistacji

Wszystkie składniki na ciasto wrzucić do robota kuchennego i wyrobić (można też zagnieść na stolnicy). Następnie rozwałkować, wyciąć spód w kształcie dużej pisanki i wyłożyć na szeroką formę. Z pozostałej części ciasta uformować dwa węże i zapleść. Nałożyć na ciasto, tworząc rant mazurka. Upiec w 180°C przez około 20 minut.

Po wystygnięciu nałożyć na ciasto dżem malinowy (żelowocki malinowe). Schłodzone mascarpone wraz z cukrem pudrem i pastą pistacjową ubić na sztywno i wyłożyć na wierzch ciasta. Całość udekorować posiekanymi pistacjami i malinami liofilizowanymi.

Psst!

- żelowocki malinowe
- pasta pistacjowa
- maliny liofilizowane

znajdziesz na stronie
pasiekisadowskich.pl

Z kodem **PRZEDSZKOJAK10**
zamówisz je 10% taniej!

