

Mazurek owsiany z bakaliami

ciasto kruche

CIASTO PÓŁKRUCHE	800 g
Margaryna 80 %	350 g
Jaja	50 g
łącznie ciasto kruche	1.200 g

Ciasto

CIASTO OWSIANE	1.000 g
Jaja	500 g
Olej roślinny	300 g
Woda	150 g
Mieszanka keksowa	950 g
łącznie Ciasto	2.900 g

Warstwa

Nadzienie morelowe do wypieku	1.300 g
łącznie Warstwa	1.300 g

Warstwa

KIDDY WEISS RSPO-SG	1.500 g
Śmietanka 30%	300 g
Aromat waniliowy	2 g
łącznie Warstwa	1.802 g

Dekoracja

KIDDY WEISS RSPO-SG	700 g
Tłuszcz utwardzony	150 g
Płatki owsiane	200 g
łącznie Dekoracja	1.050 g

wykonanie:

Wykonanie: forma 40 x 60 cm

Składniki ciasta kruchego połączyć i za pomocą płaskiego mieszadła wyrobić na średnim biegu miksera do jednolitej konsystencji. Ciasto rozwałkować na papier do pieczenia i wypiec. temperatura wypieku: 190 °C



czas wypieku: 15 minut

Składniki blatu owsianego oprócz mieszanki keksowej

wymieszać płaskim mieszadłem. Pod koniec mieszania

dodać mieszankę keksową. Gotowe ciasto rozsmarować

na papier do pieczenia i wypiec. Z ostudzonego blatu

skroić zapieczoną skórkę.

czas mieszania: 5 minut

temperatura wypieku: 190 °C

czas wypieku: 25 minut

Nadzienie morelowe rozsmarować na blat kruchy w

ilości 800 g i przykryć blatem owsianym. Pozostałe nadzienie morelowe rozsmarować na wierzch blatu.

Śmietankę zagotować i wymieszać z aromatem, następnie połączyć z KOMPLET Kiddy Weiss. Masę przestudzić

i rozsmarować na wierzch ciasta owsianego. Ciasto schłodzić i pokroić w prostokąty.

KOMPLET Kiddy Weiss rozpuścić i połączyć z tłuszczem

utwardzonym. Gotową polewą oblać prostokątne mazurki obsypując boki płatkami owsianymi.

Wierzch udekorować według uznania np. czekoladowymi i cukrowymi elementami dekoracyjnymi.



info@komplet.com
www.komplet.com

Z dobrego upieczesz najlepsze!