

# Mazurek ajerkoniak-porzeczka



## Potrzebne narzędzia\*:

- rant perforowany do tarty o średnicy 19 cm
- 2 maty silikonowe lub papier do pieczenia
- listwy dystansowe
- mata perforowana (moją kupiłam [tutaj](#))
- blaszka do pieczenia
- walek do ciasta np. [taki](#)
- waga kuchenna np. [taka](#)
- mikser
- blender
- sitko
- nóż, deska do krojenia

\*dla Twojej wygody na liście narzędzi dodałam linki do produktów z których korzystam. Nie musisz już przeszukiwać internetu w ich poszukiwaniu.

Musisz kupić niezbędne akcesoria?  
Użyj kuponu rabatowego "cakeitpl",  
który obniży ceny w [sklepie Słodka Pasja](#) o 5 %,  
a w [Miniowe Formy 3D](#) aż o 10%!



**Słodka Pasja**  
AKADEMIA I SKLEP SŁODKICH DEKORACJI



MINIOWE FORMY 3D

# Mazurek ajerkoniak-porzeczka



Potrzebne składniki (ok 6-8 porcji):

## Krucze ciasto:

- 140 g mąki pszennej
- 35 g cukru pudru
- 90 g zimnego masła
- 1 żółtko
- szczypta soli

## Żelka porzeczkowa:

- 60 g puree z czerwonej lub czarnej porzeczki
- 20 g cukru
- 2 g żelatyny (ok. 1/2 łyżeczki)

## Ajerkoniakowy krem namelaka:

- 50 ml mleka
- 125 g białej czekolady
- 2 g żelatyny (ok. 1/2 łyżeczki)
- 100 ml ajerkoniaku/advocaatu
- 100 ml śmietanki 30%

Opis przygotowania:

## Krucze ciasto:

1. Mąkę, cukier puder, szczyptę soli i masło zagnieć do konsystencji kruszonki.
2. Dodaj żółtko i dalej zagniataj aż powstanie gładkie ciasto.
3. Rozwałkuj ciasto na grubość około 2-3 mm. Włóż do zamrażarki na około 20 minut.
4. Ciastem wyłóż rant perforowany.
5. Piecz w temperaturze 190°C przez 15 minut w trybie góra-dół.

## Mazurek ajerkoniak-porzeczka



### Żelka porzeczkowa:

Puree możesz przygotować samodzielnie.

Podgrzej ok 100 g porzeczek i przetrzyj przez sitko, gdy puszcza sok.

1. Żelatynę zalej niewielką ilością zimnej wody i odstaw do napęcznienia.
2. Puree podgrzej z cukrem, aż się rozpuści. Wymieszaj z żelatyną.
3. Przystudź żelkę i wylej na kruchy spód. Odstaw do lodówki, aż żelka stężeje.

### Ajerkoniakowy krem namelaka:

1. Żelatynę zalej niewielką ilością zimnej wody i odstaw do napęcznienia.
2. Mleko podgrzej do wrzenia. Zalej nim pokrojoną czekoladę i odstaw na 2 minuty.
3. Zblenduj czekoladę z mlekiem.
4. Żelatynę podgrzej do rozpuszczenia. Dodaj do czekoladowego mleka i zblenduj.
5. Dodaj ajerkoniak i zblenduj.
6. Dodaj śmietankę i zblenduj. Krem odstaw do lodówki.
7. Gęstniejący krem wylej na żelkę porzeczkową. Odstaw na kilka godzin do lodówki żeby krem nabrał odpowiedniej konsystencji.
8. Udekoruj.

### Masz ochotę na coś nowego?

Po więcej ciekawych przepisów, tutoriali i recenzji zajrzyj na blog [Cakeit.pl](https://www.cakeit.pl).

Tutaj też nas znajdziesz:

Facebook: [Cakeit.pl](https://www.facebook.com/cakeit.pl)

Instagram: [Cakeit\\_pl](https://www.instagram.com/cakeit_pl)

Pinterest: [Cakeit\\_pl](https://www.pinterest.com/cakeit_pl)