

Mazurek Owocowy

Kruchy spód do mazurka

300g mąka pszenna

200g masło

100g cukier puder

3 żółtka jaj

Mąkę i cukier puder przesiewamy i zarabiam w mikserze razem z masłem.

Rozcieramy gródki, dodajemy żółtko i zagniatamy.

Wałkuje po między dwoma pergaminami i schładzam ok 10 minut. Wykładamy formę.

Nakłuwamy widelcem spód i pieczemy 10 minut na 190stC i kolejne 10 minut w temperaturze 160stC.

Studzimy.

Krem malina truskawka

139g Puree malinowe

116g puree truskawkowe

83g mrożone maliny

83g Żółtka jaja

69g jaja

69g cukier trzcinowy

25g masa żelatynowa

39g jogurt grecki

Puree, całe maliny i połowę cukru umieść w rondlu i zagotuj. Drugą połowę cukru wymieszaj z jajami i żółtkami. Gdy owoce się zagotują stopniowo skreśl do masy jajecznej, gdy połączysz składniki gotuj przez trzy minuty. Energicznie mieszając. Dodaj masę żelatynową. Schłodź do temperatury pokojowej i dodaj jogurt grecki.