

# Mazurek precepanowa śliwka

## KOMPLET PÓŁKRUCHE BLACK

### ciasto kruche

PÓŁKRUCHE BLACK	1.000 g
margaryna 70%	500 g
Jaja	50 g
łącznie ciasto kruche	1.550 g

### Nadzienie

Powidła śliwkowe	700 g
Woda	300 g
łącznie Nadzienie	1.000 g

### Warstwa

MASA PERCEPANOWA P	800 g
Mleko	200 g
łącznie Warstwa	1.000 g

### Genagee

KIDDY WEISS RSPO-SG	350 g
KIDDY CHOCO	400 g
śmietana 30%	250 g
łącznie Genagee	1.000 g

### Dekoracja

KIDDY CHOCO	200 g
łącznie Dekoracja	200 g

### wykonanie:

Wykonanie:

10 sztuk /forma okrągła 16 cm

Wszystkie składniki kruchego wymieszać razem do momentu uzyskania ciasta. Ciasto rozwałkować w foremki. Powidła śliwkowe rozrobić z wodą i wyłożyć po 100 g na ciasto kruche . KOMPLET Masę Percepanową rozrobić z mlekiem wyszprycować na powidła śliwkowe. Piec w temperaturze 190 °C przez około 30 minut. Śmietankę zagotować, zalać KOMPLET Kiddy Weiss i Kiddy Choco wymieszać i wylać na wierzchu ostudzonego mazurka. Udekorować według uznania np. elementami czekoladowymi,



płatkami suszonych kwiatów, malinami liofilizowanymi.

*Z dobrego upieczesz najlepsze!*



info@komplet.com  
www.komplet.com