

MAZUREK RÓŻANY

Kruchy spód

- 150 g mąki pszennej
- 100 g masła
- 50 g cukru pudru
- 1 małe żółtko

Z podanych składników zagnieść kruche ciasto, zawinąć w folię i schować do lodówki na około 30 minut. Po schłodzeniu rozwałkować ciasto i wyłożyć nim formę. Dno nakłuć widelcem i ponownie schłodzić w lodówce przez około 30 minut.

W międzyczasie rozgrzać piekarnik do 180°C. Formę z ciastem wyjąć z lodówki, włożyć do pieca i piec, aż ciasto nabierze złotego koloru. Upieczony kruchy spód odłożyć do ostygnięcia.

Nadzienie

- 150 g [konfitury z róży](#)
- 7 łyżek śmietany kremówki 36%
- 200 g białej czekolady
- 2 łyżki wody różanej
- 3 łyżeczki czystego koncentratu buraczanego (niesolonego i bez dodatkowych przypraw) lub odrobina różowego barwnika spożywczego
- Marcepan
- Do dekoracji (płatki migdałowe, płatki róży)

Na rondelku z gotującą się wodą ustawić metalową miskę. Do miski wlać śmietanę kremówkę oraz wsypać połamaną białą czekoladę, mieszać, aż czekolada całkiem się roztopi i połączy ze śmietaną. Gdy krem lekko ostygnie, przełożyć do filiżanki około dwóch łyżek masy, dodać do niej wodę różaną i sok buraczany. Dokładnie wymieszać, a następnie połączyć zawartość filiżanki z ciepłą masą czekoladową.

Schłodzony kruchy spód posmarować konfiturą z płatków róży. Położyć rozwałkowany naturalny marcepan. Następnie wylać na ciasto przestudzoną masę różaną. Udekorować płatkami jadalnych róż lub płatkami migdałowymi Mazurek pozostawić w chłodnym miejscu .