



Pomimo, że to ciasto nazywane jest mazurkiem, bardziej powiedziałabym, że jest to ciasto tortowe. Jednocześnie tak jak mazurek jest proste zarówno do przygotowania jak i w smaku. Jest to bardzo dobry przepis na wykorzystanie białek. Potrzeba ich aż 10. Ciasto jest smaczne. Smakuje jak „[Białkowiec](#)” przełożony masą kokosową. Przepis jest na szklanki i łyżki, czyli dokładne odmierzenie składników nie jest konieczne.

Przepis pochodzi z książki: „Nowe przepisy siostry Anastazji”. Siostra Anastazja proponuje przygotować masę w ten sposób, aby utrzeć masło z żółtkiem i dodać stopniowo ugotowany budyń. Chcąc uniknąć surowego jajka zmieniłam kolejność, dodając żółtko podczas gotowania budyń.

W przepisie wykorzystałam kostkę do pieczenia Kasia. Więcej przepisów z Kasią znajduje się na stronie: mojeciasto.pl.

Składniki:

Ciasto:

- 10 białek
- 1 szklanka cukru
- ½ kostki do pieczenia Kasia (125g)
- 1 szklanka mąki pszennej
- 1 szklanka suchego maku
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia

Masa budyniowa:

- 2 szklanki mleka
- 200g masła
- 3 łyżki mąki pszennej
- 8 łyżek wiórków kokosowych
- 1 żółtko
- 1 szklanka cukru pudru

Do dekoracji:

- wiśnie kandyzowane
- migdały

Sposób przygotowania:

1. Kasię roztopić i pozostawić do ostygnięcia. Białka ubić na sztywną pianę. Dalej ubijając, dodać stopniowo cukier. Gdy białka będą dobrze ubite i cukier się rozpuści, dodać stopniowo przestudzoną Kasię, miksując dalej na najwyższych obrotach.
2. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i makiem.
3. Zmniejszyć obroty miksera na niskie i dodać stopniowo mąkę z makiem, mieszając tylko do połączenia się składników. Formę prostokątną o wymiarach około 35x24cm wysmarować margaryną i posypać mąką lub bułką tartą. Gotowe ciasto przełożyć do formy i piec w nagrzanym piekarniku ok. 30- 40min. w temperaturze 180°C. Pozostawić do ostygnięcia. Po ostygnięciu ciasto przeciąć na pół tak, aby powstały 2 blaty.
4. Przygotować masę budyniową. Do jednej szklanki mleka dodać kokos, żółtko i mąkę.

Dokładnie wymieszać. Resztę mleka zagotować, dodać wymieszane mleko z mąką i kokosem, szybko mieszając, aby nie powstały grudki. Chwilkę gotować, aż budyń zgęstnieje. Pozostawić do ostygnięcia. Miękkie masło i cukier puder utrzeć mikserem na puszystą masę. Dalej miksując, dodawać stopniowo zimny budyń.

5. Ciasto przełożyć masą i dowolnie udekorować. (Ja posmarowałam górny blat cienką warstwą masy, a resztę masy dałam do środka).

Smacznego.

Uwaga: 1 szklanka= 250ml



Czas przygotowania:

ok. 50 min.



Czas pieczenia:

30- 40min.



Czas oczekiwania:

ok. 30min.



Liczba porcji:

ok. 18- 24



Trudność:

średnie



Koszt:

średni





