

Owsiane markizy.



Autor: Tradycyjna_Kuchnia
Przepisów: 2564 Ocena: 19499

> 6 os. 60 min średnie tanie



Składniki:

- Składniki na ciasto:
- Mąka tortowa 45 dag
- Masło 30 dag
- Płatki owsiane 25 dag
- Jajo kurze 4 szt
- Cukier wanilinowy 2 szt
- papier do pieczenia
- Składniki na masę kokosową:
- śmietanka kremówka 1/3 szklanki
- serek mascarpone 220 gram
- Cukier puder 1/3 szklanki
- Wiórki kokosowe 1/2 szklanki
- Składniki polewy:
- Mleczko kokosowe 125 ml
- czekolada deserowa 125 gram

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie Ciasta:

Płatki owsiane zrumienić na 2 łyżkach masła. Następnie zagnieść ciasto z resztą masła, mąką, cukrami i jajkami.



2 Ciasto rozwałkować i wycinać sercową foremką ciasteczka.



3 Układać na pergaminie.



4 Piec w temperaturze 200 stopni przez 10 minut. Po upieczeniu przełożyć masą kokosową i poleć polewą.



- 5 Wykonanie masy kokosowej:
Schłodzoną śmietankę ubić, dodać cukier i jeszcze raz ubić, dodać serek mascarpone z wiórkami i połączyć składniki.



- 6 Wykonanie polewy:
Mleczko zagotować, włożyć połamaną czekoladę, mieszać do całkowitego rozpuszczenia się czekolady, przed smarowaniem ciasteczek schłodzić w lodówce.



Twoje notatki do przepisu: