Przekładany mazurek

Składniki:
Ciasto:
- 2 ½ szklanki mąki
300g masła
1 łyżeczka proszku do pieczenia
3 żółtka
BEZA:
3 białka
¾ szklanki cukru
2 opakowania cukrów wanilinowych
MASA
30 dag masła
puszka kajmaku
DODATKOWO:
Płatki migdałowe

Sposób przygotowania:

Zagnieść ciasto, podzielić na 3 części i włożyć do lodówki na minimum 30 minut.
Po 30 minutach ciasto rozwałkować na kształt blachy. Rozwałkowane ciasto wkładamy do blachy.

Z białek, cukru i cukrów wanilinowych należy ubić pianę. Ubitą pianą smarujemy każdy surowy placek. Następnie pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180C przez 10/15 minut.

Po upieczeniu odkładamy do wystygnięcia.

Masło ucieramy aż będzie białe, następnie dodajemy po łyżce kajmaku.
Każdy placek smarujemy masą i składamy. Posypujemy podprażonymi na patelni migdałami.