CIASTO MARCINEK

CIASTO
500g mąki bezglutenowej (można zastąpić mąką pszenną)
125g margaryny lub masła (w większości przepisów na to ciasto wykorzystuje się margarynę, więc i ja użyłam margaryny Kasia)
1/2 szklanki śmietany 18%
50g cukru pudru
2 łyżki domowego cukru z wanilią
1 jajko
1 żółtko
1/2 łyżeczki (3g) sody oczyszczonej

MASA ŚMIETANKOWA
500ml śmietanki 30%
50g cukru pudru
1-2 łyżki domowego cukru z wanilią
3 łyżki soku z cytryny lub więcej, jeśli chcemy, by kwaskowaty smak był bardziej wyczuwalny
gorzka czekolada do dekoracji

WYKONANIE CIASTA:
- margarynę i jajka nieco ocieplić
- margarynę utrzeć z cukrem pudrem i cukrem waniliowym na puszystą masę, dodać jajko i żółtko, a następnie większą część śmietany, składniki zmiksować razem
- w pozostałej śmietanie rozpuścić sodę oczyszczoną, od razu dodać ją do masy, wymieszać
- mąkę przesiewać stopniowo do masy, miksując lub zagniatając ręką, gdy ciasto jest już bardzo gęste
- jeśli ciasto jest za suche, można dodać nieco więcej śmietany, powinno być dość zwarte, ale i elastyczne
- ciasto podzielić na piętnaście części, zafoliować i krótko schłodzić, zwłaszcza, jeśli zamiast margaryny użyjecie masła
- każdy kawałek ciasta rozwałkować bardzo cienko (jak na makaron), aż placek będzie lekko przeźroczysty, od talerza o średnicy 20cm wykroić kształt koła
- ścinki odłożyć na bok, powstaną z nich kolejne placki - u mnie powstało z nich dodatkowo pięć placków, tak więc upiekłam ich dwadzieścia
- każdy placek ułożyć na papierze do pieczenia, nakłuć widelcem, schłodzić
- placki piec w temperaturze około 190 stopni przez 5-6 minut lub do zrumienienia
- placki po upieczeniu ułożyć na blacie lub kratce, przycisnąć z góry czymś ciężkim, np. tortownicą o takiej samej średnicy wypełnionej owocami, mąką, itp., zapobiegnie to wywijaniu się ciasta podczas stygnięcia
- po upieczeniu wszystkich placków można je zafoliować lub schować do szczelnego pojemnika spożywczego i przechowywać przez kilka dni lub od razy przełożyć masą
- placki po ostygnięciu są delikatne i należy uważać przy ich przenoszeniu, jeśli jednak niektóre połamią się, nie przeszkodzi to w ich użyciu, bo w wielowarstwowym Marcinku nie będzie to widoczne

MASA ŚMIETANKOWA:
- śmietankę 30%mocno
schłodzić
- śmietankę przełożyć do wysokiego naczynia, ubić na sztywno, pod koniec ubijania dodając cukier i

cukier waniliowy
- do masy dodać sok z cytryny, wymieszać delikatnie łyżką
- najlepiej jest spróbować masę i w razie, gdyby smak nie był wyrazisty, dodać więcej soku z cytryny

CIASTO MARCINEK:
- na dużym talerzu lub paterze ułożyć jeden z upieczonych placków, na wierzch nałożyć taką ilość masy, by można ją było rozsmarować cienką warstwą na całym placku (ja nakładałam około 2 łyżki)
- na wierzchu ułożyć kolejny placek, starając się, by równo pokrywał ten dolny, lekko docisnąć, nałożyć kolejną warstwę masy i postępować w ten sposób z wszystkimi plackami i resztą masy
- boki Marcinka smarujemy masą
- wierzchni placek powinien być również posmarowany masą, dzięki temu zmięknie tak samo jak reszta placków
- wierzch i boki posypujemy startą na wiórki czekoladą lub pokruszonym plackiem
- ciasto pozostawić w temperaturze pokojowej na kilka godzin , następnie schłodzić w lodówce i pokroić.

Kinga Woźniak