







przepisy.pl

Placek serowy z morelami



 20 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180 °C

 forma 20x20 cm

Składniki:

ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 opakowań
- cukier - 0.5 szklanek
- mąka - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 1.5 łyżeczek
- cukier waniliowy - 2 łyżeczki
- jajko - 2 sztuki
- zmielony chudy biały ser - 250 gramów
- drobne morele - 400 gramów
- borówki amerykańskie do dekoracji

lukier

- cukier puder - 100 gramów

Sposób przygotowania:

1. Miękką Kasię utrzeć z cukrem i cukrem wanilinowym na puch.
2. Ciągłe ucierając, dodać jajka i ser, wymieszać.
3. Na koniec dodać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia.
4. Ciasto przełożyć do wyłożonej papierem do pieczenia formy o wymiarach 20 x 20 cm i równo rozprowadzić.
5. Morele umyć, przekroić na połówki i usunąć pestki. Ułożyć na cieście. Wstawić do nagrzanego do 180 st. C piekarnika i piec około 30 minut.
6. Cukier puder utrzeć z łyżką wody. Ciasto poleć dekoracyjnie przygotowanym lukrem i udekorować borówkami.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl