



Ciasto borówkowe

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- borówki - 400 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 175 gramów
- cukier puder - 350 gramów
- jajko - 3 sztuki
- mąka - 225 gramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżka
- esencja waniliowa - 1 łyżeczka
- kwaśna śmietana - 150 mililitrów
- naturalny serek twarogowy - 200 gramów

lukier

- sok z cytryny - 0.5 sztuk
- cukier puder - 1 szklanka

Sposób przygotowania:

1. Na dno tortownicy o średnicy 22 cm kładziemy papier do pieczenia.
2. Kasię, jaja, połowę cukru, mąkę, proszek do pieczenia i esencję waniliową ucieramy łyżką lub miksujemy. Dodajemy do tego śmietanę, wszystko mieszamy i wysypujemy połowę borówek. Delikatnie łączymy składniki, pamiętając, żeby nie pognieść owoców.
3. Przekładamy ciasto do tortownicy i wkładamy do nagrzanego do 180 stopni piekarnika. Pieczemy przez 50 minut. Pozostawiamy placek w wyłączonym piekarniku jeszcze na 10 minut.
4. Robimy lukier: 1 szklankę cukru pudru ucieramy z sokiem z cytryny. Lukier powinien mieć konsystencję śmietany. Gdy jest rzadki, dodajemy cukier, za gęsty-sok z cytryny.
5. Przystudzone ciasto wyjmujemy z tortownicy, odklejamy papier do pieczenia i kładziemy na płaskim talerzu. Robimy to ostrożnie, żeby placek się nie połamał.
6. Serek twarogowy dokładnie ubijamy z lukrem.
7. Masę rozsmarowujemy na wystudzonym już cieście. Ozdabiamy placek pozostałymi borówkami.

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