





Ciasto kolorowe z serem

przepisy.pl

 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto jasne

- cukier - 1 szklanka
- mąka ziemniaczana - 100 gramów
- białko - 6 sztuk
- mąka pszenna - 5 łyżek
- ocet - 1 łyżka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

ciasto ciemne

- cukier - 1 szklanka
- mąka pszenna - 1 szklanka
- jajko - 6 sztuk
- kakao - 1 łyżka
- woda - 6 łyżeczek
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

masa serowa

- cukier - 1 szklanka
- mleko - 0.75 szklanek
- biały ser twarogowy - 1 kilogram
- Kostka do pieczenia Kasia** - 200 gramów
- budyń śmietankowy - 1 opakowanie
- cukier waniliowy - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Jasne ciasto: Białko ubić z cukrem. Mąkę wymieszać z proszkiem i octem. Połączyć z białkami.
2. Ciemne ciasto: Jajka ubić z cukrem. Mąkę wymieszać z proszkiem i kakao, dodać wodę. Połączyć z jajkami.
3. Jasne ciasto przełożyć kupkami do wyłożonej papierem do pieczenia formy o wymiarach 25x40 cm. Zalać ciemnym ciastem.
4. Masa serowa: Ser zemleć, połączyć z Kasią, żółtkami i cukrem. Dodać budyń rozpuszczony w mleku, zagotować.
5. Ostudzone ciasto przekroić wzdłuż i przełożyć gorącą masą serową.
6. Udekorować według uznania.