



przepisy.pl

Ciasto serowe z herbatnikami



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  0 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- ser biały - 0.5 kilogramów
- żółtka - 4 sztuki
- cukier - 20 dekagramów
- galaretka cytrynowa - 1 sztuka
- herbatniki - 1 opakowanie
- mleko - 0.3 szklanek

polewa

- cukier - 3 łyżki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 3 łyżki
- kakao - 3 łyżki
- woda - 0.5 łyżek
- gęsta śmietana - 3 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Formę obkładamy dokładnie papierem do pieczenia. Na formę układamy herbatniki, które wcześniej maczamy delikatnie w mleku. Na tak ułożone ciastka dajemy masę serową, na którą następnie ponownie układamy herbatniki zamoczone w mleku, a na koniec całość polewamy polewą kakaową.
2. MASA: Galaretkę cytrynową rozpuszczamy w 200 ml wody, a następnie odkładamy, żeby ostygła.
3. Kasię bardzo dokładnie ucieramy z cukrem, a następnie dodajemy do tego żółtka, dalej ucierając.
4. Ser biały mielimy bardzo dokładnie, a później dodajemy go do ucieranych wcześniej składników.
5. Pod koniec dodajemy do tego wcześniej zrobioną galaretkę, która już tężeje.
6. POLEWA: Kasię rozpuszczamy w rondelku, a później dodajemy do niego wodę, cukier i kakao i gotujemy.
7. Następnie dodajemy również śmietanę i dobrze mieszamy.

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