



przepisy.pl

## Ciasto serowe ze śliwkami



 0 minut  Średnie

### Wskazówki pieczenia:

 40 minut  170 °C  20x30

### Składniki:

- serek śmietankowy - 100 gramów
- ser ricotta - 100 gramów
- kwaśna śmietana 12% lub 18% - 3 łyżki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 75 gramów
- drobny cukier - 100 gramów
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- cukier wanilinowy - 1 opakowanie
- mąka pszenna - 250 gramów
- sól - 1 szczypta
- śliwki węgierki - 1 kilogram
- płatki migdałowe - 0.5 szklanek

### Sposób przygotowania:

1. W misie miksera umieścić sery, kwaśną śmietanę, cukier roztopioną Kasię, cukier wanilinowy. Wszystko zmiksować do połączenia. Dodajemy mąkę przesianą z proszkiem do pieczenia, sól i miksujemy do połączenia się składników.
2. Formę wykładamy papierem do pieczenia. Na papier wykładamy ciasto (powinno być elastyczne). Rozprowadzamy palcami po całej formie i wyrównujemy.
3. Śliwki węgierki drylujemy z pestek, kroimy na ćwiartki i wykładamy na ciasto lekko przyciskając. Posypujemy płatkami z migdałów i pieczemy w piekarniku w temperaturze 170°C przez około 40 minut.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)