



Ciasto serowo-makowe

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  180 °C 

Składniki:

- masa makowa - 1 opakowanie
- zmielony twaróg półtłusty - 0.5 kilogramów
- jajko - 5 sztuk
- mąka ziemniaczana - 2 łyżki
- proszek do pieczenia - 1 opakowanie
- cukier - 1 szklanka
- mąka - 1 szklanka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie

polewa

- kakao - 2 łyżki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 opakowań
- cukier - 4 łyżki
- woda - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

1. Do mąki dodać 1/2 szklanki cukru, 2 jajka, 1/2 kostki Kasi, proszek i zagnieść ciasto.
2. Utrzeć Kasię z cukrem, dodać ser, żółtka, resztę cukru i mąkę ziemniaczaną.
3. Wymieszać.
4. Ubić pianę, połączyć z masą serową.
5. Ciasto rozwałkować na wymiar blachy, nałożyć masę makową, następnie serową.
6. Polewa: lekko podgrzać, dobrze wymieszać wszystkie składniki, polać lekko wystudzoną polewą.

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