



Ciasto spaghetti

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- jajko - 4 sztuki
- mąka pszenna - 0.5 szklanek
- cukier - 0.5 szklanek
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

masa

- śmietana 30 % - 600 gramów
- wzmacniacz do śmietany - 2 opakowania
- cukier waniliowy - 2 opakowania
- Creme Paradies Dr Oetkera - 1 opakowanie
- ser biały - 250 gramów

przełożenie

- truskawki - 25 dekagramów
- maliny - 25 dekagramów
- jeżyny - 25 dekagramów

posypka

- wiórki kokosowe - 20 gramów

Sposób przygotowania:

1. Białka ubić na sztywno, dodać żółtka i cukier. Wymieszać, na końcu dodać mąkę z proszkiem do pieczenia. Piec 180 st. ok 30-35 min.
2. Śmietanę ubić ze wzmacniaczem, cukrem waniliowym, później dodać sam proszek creme paradies, a na końcu serek. Wyrobić.
3. Trochę masy rozsmarować na spodzie, położyć dowolne owoce, resztę kremu włożyć do praski do ziemniaków i wyciskać na ciasto.
4. Polać purre owocowym lub dżemem i posypać wiórkami kokosowymi.

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