



przepisy.pl

Ciasto z serem i jagodami



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 50 minut  175 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 15 dekagramów
- cukier - 15 dekagramów
- żółtko - 3 sztuki
- mąka - 30 dekagramów
- kwaśna śmietana - 3 łyżki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- mielony biały ser - 50 dekagramów
- jajko - 2 sztuki
- cukier - 0.5 szklanek
- budyń śmietankowy - 1 opakowanie
- jagody - 50 dekagramów

Sposób przygotowania:

1. Składniki ciasta kruchego zagniatamy.
2. Ciasto powinno być bardzo miękkie, więc jeżeli trzeba, należy dodać więcej śmietany.
3. Ciasto wykładamy na wysmarowaną Kasią i wysypaną bułką tartą blachę (zwykła prostokątna).
4. Masa serowa: Jajka utrzeć z cukrem na puszystą masę, dodać ser i sypki budyń.
5. Masę serową wykładać na ciasto poprzecznymi paskami na przemian z jagodami.
6. Ciasto piec około 50 min. w temp. 175 st.
7. Po upieczeniu polać lukrem lub posypać cukrem pudrem.

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