



# murzynek z masą serową

przepisy.pl



 60 minut  Średnie

## Wskazówki pieczenia:

 0 minut  170 st.C °C 

## Składniki:

### ciasto

- mąka - 2 szklanki
- cukier - 1 szklanka
- jajko - 2 sztuki
- mleko - 0.75 szklanek
- powidła - 2 łyżki
- olej - 0.5 szklanek
- kakao - 1 łyżka
- soda - 1 łyżeczka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

### masa serowa

- cukier puder - 1 szklanka
- mleko - 0.75 szklanek
- mielony ser biały - 1 kilogram
- Kostka do pieczenia Kasia** - 200 gramów
- żółtko - 4 sztuki
- budyń śmietankowy - 2 sztuki
- aromat migdałowy - 1 opakowanie

### dodatkowo

- biszkopty - 1 opakowanie
- galaretka - 2 opakowania

## Sposób przygotowania:

1. Składniki ciasta zmiksować, wylać na blachę i piec ok. godz. w temp. 170 st. C.
2. Do sera dodać Kasię, cukier, żółtka, aromat, mleko rozrobione z budyniem i gotować na małym ogniu, aż zgęstnieje i stanie się lejący.
3. Galaretki rozpuścić w połowie wody podanej w przepisie.
4. Wystudzone ciasto przekroić na pół i smarować ciepłą masą serową.
5. Biszkopty moczymy w zimnej galaretkce, układamy na gęstniejącej masie serowej i przykrywamy drugim płatem ciasta.
6. Dekorujemy według uznania.

---

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)