




Placuszek dla każdego

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 50 minut

 użytkownik nie podał temperatury °C



Składniki:

- mąka - 20 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 10 dekagramów
- cukier - 6 dekagramów
- żółtko - 2 sztuki
- sól - 1 szczypta
- biały ser - 75 dekagramów
- cukier - 30 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 15 dekagramów
- jajko - 6 sztuk
- kasza manna - 3 łyżki
- rodzynki - 10 dekagramów
- skórka pomarańczowa - 1 unit
- powidła - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Zagnieść kruche ciasto.
2. Część ciasta zostawić do dekoracji sernika, a pozostałym wyłożyć dno oraz boki (do 1/3 wysokości) formy.
3. Wstawić ciasto do piekarnika i lekko podpiec.
4. Ser przepuścić przez maszynkę.
5. Kaszę utrzeć na pulchną masę i starannie wymieszać z serem.
6. Dodać żółtka utarte z cukrem, kaszę manną, rodzynki i skórę pomarańczową, wymieszać.
7. Z białek ubić sztywną pianę i delikatnie połączyć ją z masą serową.
8. Na upieczony spód wyłożyć powidła, następnie wyłożyć masę, wyrównać.
9. Odłożone ciasto rozwałkować na niezbyt gruby placek.
10. Powierzchnię sernika posmarować rozkłóconym jajem.
11. Wstawić ciasto do średnio nagrzanego piekarnika i piec .

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