
 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 70 minut  180/200 °C 

Składniki:

ciasto

- mąka pszenna - 2 szklanki
- cukier puder - 0.75 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 15 dekagramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- żółtko - 1 sztuka
- kwaśna śmietana - 3 łyżki

masa serowa

- jajko - 10 sztuk
- ser wiaderko - 1 kilogram
- budyń śmietankowy - 2 opakowania
- śmietana kremówka 30% - 250 mililitrów
- cukier - 1.5 szklanek

Sposób przygotowania:

1. Wszystkie składniki wymieszać delikatnie i upiec.
2. Osobno ubić białka z 1/2 szklanką cukru i śmietaną na sztywno.
3. Ser: Żółtka utrzeć z 1 szklanką cukru, dodać ser, wymieszać i dodać budyń.
4. Rozłożyć do brytfanki - ja nakłuwam ciasto widelcem.
5. Wszystkie składniki ciasta zagnieść.