



 60 minut  Łatwe

Składniki:

- ser biały - 1 kilogram
- rodzynki - 5 dekagramów
- kandyzowana papaja - 5 dekagramów
- cukier - 30 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- jajko - 6 sztuk
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- śmietana kremówka - 100 mililitrów
- kandyzowana skórka pomarańczy - 5 dekagramów

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Twaróg zemleć lub przetrzeć przez gęste sitko.
2. Rodzynki zalać gorącą wodą, odstawić na 5 minut, dokładnie osączyć na sitku.
3. Kandyzowaną papaję pokroić w drobną kostkę.
4. Jajka wbić do miski, dodać kostkę Kasi, cukier i cukier waniliowy, zmiksować na jasną, puszystą masę.
5. Ciągłe ucierając, dodawać porcjami rozdrobniony twaróg.
6. Schłodzoną śmietanę kremówkę ubić, delikatnie połączyć z masą serową.
7. Na koniec dodać rodzynki, skórkę pomarańczową oraz kandyzowaną papaję, jeszcze raz wymieszać.
8. Tortownicę posmarować Kasią, obsypać mąką.
9. Nałożyć masę serową, wyrównać wierzch.
10. Piec w temperaturze 180°C.