





Skubaniec z serem

przepisy.pl

 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  160-180 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- smalec - 2 łyżeczki
- cukier - 3 łyżki
- mąka - 3 szklanki
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- żółtka - 3 sztuki
- twaróg - 70 dekagramów
- jajko - 1 sztuka
- żółtko - 2 sztuki
- cukier - 1 szklanka
- budyń śmietankowy - 0.5 opakowań
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 opakowań

Sposób przygotowania:

1. Ciasto: Wszystko zagnieść, włożyć do lodówki.
2. Masa: cukier + Kasia + jajka + twaróg + budyń w proszku utrzeć.
3. 2/3 ciasta wyłożyć z lodówki i wyłożyć blachę.
4. Następnie masa serowa, na masę układamy wiśnie drylowane, na wiśnie pianę ubitą z 5 białek ze szklanką cukru.
5. Resztę ciasta zetrzeć na wierzch.

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