



przepisy.pl

Ucierane z makiem i brzoskwiniami



 60 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  170-180 °C 

Składniki:

ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- cukier - 1 szklanka
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- jajko - 6 sztuk
- mąka - 2 szklanki
- gotowa masa makowa - 1 puszka
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- brzoskwinie - 1 puszka

masa

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- budyń waniliowy - 1 opakowanie
- mleko - 0.5 litrów
- cukier - 1 szklanka
- żółtko - 2 sztuki
- ser biały - 15 dekagramów

Sposób przygotowania:

1. Wykonanie ciasta: Żółtka ucieramy z cukrem, dodajemy Kasię, dalej ucieramy. Dodajemy mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i ucieramy.
2. Białka ubijamy na sztywno i dodajemy do ciasta. Połowę ciasta wykładamy na blachę, na cieście układamy pokrojone na ćwiartki brzoskwinie.
3. Do drugiej połowy ciasta dodajemy masę makową i delikatnie mieszamy. Makowe ciasto wykładamy na brzoskwinie i pieczemy.
4. Wykonanie masy: Z podanych składników: mleka, budyniu, żółtek, cukru ugotować budyń. Wystudzić.
5. Kasię utrzeć, do utartej dodać po trochę zmielonego sera, a następnie przestudzony budyń. Utrzeć na gładką masę.
6. Masę wyłożyć na zimne ciasto. Wierzch poleć polewą.

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