

## Doradca Smaku VIII: Śmietankowe ciasto z owocami, odc. 22



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Ciasto

mąka pszenna	200 g
masło	100 g
cukier	4 łyżki
jogurt naturalny	5 łyżek
jajka	1
proszek do pieczenia	1 łyżeczka

#### Masa serowa

serek śmietankowy	300 g
cukier	6 łyżek
jajka	1 duże
cukier z prawdziwą wanilią	1-2 łyżeczki

#### Wierzch

owoce	400 g (np. borówki, truskawki)
miód	3 łyżki
mięta liście	do dekoracji
cynamon cały Prymat	
goździki całe	

# SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

## Kroki postępowania

- KROK 1 Do miski dodajemy mąkę, zimne masło pokrojone w kostkę i cukier. Dokładnie ugniatamy. Część (5-6 czubatych łyżek) odkładamy na kruszonkę. Do pozostałej części dodajemy jogurt naturalny, jajko i proszek do pieczenia. Wszystko razem bardzo dokładnie mieszamy. Okrągłą formę smarujemy masłem i wykładamy ciasto. Pieczemy w piekarniku rozgrzanego do 180°C przez ok. 20 minut (należy sprawdzać co jakiś czas).
- KROK 2 Do drugiej miski dodajemy cukier, jajko, serek śmietankowy i cukier z prawdziwą wanilią. Wszystkie składniki mieszamy, do momentu powstania gładkiej masy.
- KROK 3 Truskawki kroimy na mniejsze kawałki. Na patelnię wlewamy miód i rozpuszczamy go do momentu powstania delikatnej pianki. Następnie dodajemy 1 łyżkę cynamonu oraz truskawki. Chwilę smażyjemy i dodajemy pozostałe owoce. Doprawiamy goździkami i podsmażamy przez chwilę. Owoce nie mogą się rozpaść.
- KROK 4 Na wcześniej podpieczony spód wykładamy masę serową, owoce i posypujemy kruszonką. Pieczemy w 180° C przez około 30-40 minut. Podajemy udekorowane listkami mięty.