

## Jogurtowo-serowe ciasto z agrestem i borówkami.



### BABECZKA35



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Ser:

ser biały półtłusty	25 dag
cukier trzcinowy	4 łyżki
cukier waniliowy	2 sztuki
jajko	1 sztuka
budyń waniliowy	1 sztuka

#### Ciasto:

jajka	2 sztuki
cukier	0.5 szklanki
cukier waniliowy	1 sztuka
olej	100 mililitrów
jogurt grecki	20 dag
mąka tortowa	1.5 szklanki
mąka krupczatka	0.5 szklanki
proszek do pieczenia	2 łyżeczki

#### Dodatkowo:

agrest	1.5 szklanki
borówka amerykańska	0.5 szklanki

# SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

## Wykonanie ciasta z agrestem i borówkami:

- KROK 1 Ser: Do miski wbijamy jajko, dodajemy oba cukry, dodajemy ser i miksujemy blenderem ręcznym na gładką masę, następnie wsypujemy budyń i chwilę miksujemy, na koniec wsypujemy wiórki kokosowe i dokładnie mieszamy.
- KROK 2 Ciasto: Jajka wbijamy do miski, wsypujemy oba cukry i miksujemy na puszystą masę, następnie wlewamy olej i chwilę miksujemy, dodajemy jogurt naturalny i dalej miksujemy. Na koniec wsypujemy mąkę krupczatkę, mąkę tortową i proszek do pieczenia, miksujemy do dokładnego połączenia się składników.
- KROK 3 Do pieczenia: Owoce oczyszczamy, płuczemy i dokładnie osuszamy. Ciasto wykładamy na blaszkę o wymiarach około 25 cm x 21 cm wyłożonej papierem do pieczenia, na ciasto wykładamy masę serową, a na koniec posypujemy owocami.
- KROK 4 Pieczenie i podanie: Następnie ciasto pieczemy w temperaturze 180 stopni do zrumienienia przez około 50-60 minut. Dla pewności ciasto sprawdzamy suchym patyczkiem czy jest upieczone. Upieczone studzimy, kroimy i podajemy. Smacznego życzę.