

placek serowo-dzemuowy

AGNIESZKA214



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	2 szkl
jajko	3 szt
cukier	1 szkl
olej	3,4 szkl
mleko	1 szkl
dżem śliwkowy	2 łyż
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżeczka
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
masło	1,2 kostki
jajko	3 szt
mąka ziemniaczana	2 łyż
cukier	1 szkl
cukier waniliowy	1 szt
Ciasto:	1,2 kg
ser biały	1,2 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

wszystkie składniki I ciasta wymieszać na jednolitą masę i wlać do formy. Następnie przygotować ciasto serowe ser zmielić. Białka ubić na sztywną pianę. Masło utrzeć z żółtkami i wszystkie składniki razem wymieszać i wlać na I ciasto. Piec 40min w temp 180C. Forma tortowa