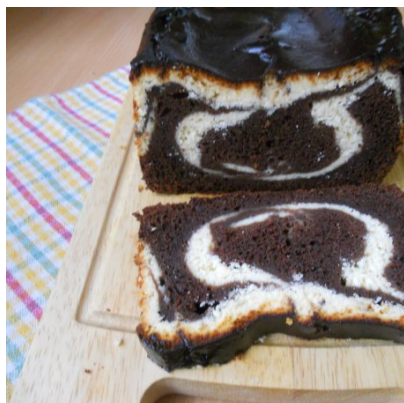


## Serowy tulipan



### BENKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

### Warstwa serowa

<b>twaróg tłusty</b>	800 g
<b>jajko</b>	4 szt
<b>cukier</b>	1 szkl
<b>masło</b>	100 g
<b>mąka ziemniaczana</b>	1 łyżka

### Ciasto kakaowe

<b>margaryna</b>	250 g
<b>cukier</b>	1 i 1/3 szkl
<b>kakao</b>	3 łyżki
<b>woda</b>	5 łyżek
<b>mąka pszenna</b>	1,5 szkl
<b>proszek do pieczenia</b>	1 łyżeczka
<b>jajko</b>	4 szt

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Margarynę, cukier, wodę i kakao włożyć do rondelka i zagotować często mieszając. Zestawić do ostudzenia.

Odłożyć ok 100 ml do kubeczka na polanie ciasta.

Do reszty dodać żółtka i zmiksować, następnie dodawać po łyżce mąkę wymieszaną z proszkiem.

2. Ser zemleć w maszynce.

W drugim naczyniu utrzeć masło z cukrem i żółtkami, dodawać po łyżce ser i dalej ucierać.

3. Wszystkie białka (8 sztuk) ubić na sztywną pianę.

Dodać po połowie do ciemnego ciasta i do sera, delikatnie wymieszać.

4. Blaszke wyłożyć papierem do pieczenia.

Na spód dać połowę ciemnego ciasta, wygładzić powierzchnię i rozłożyć połowę sera, czynności powtórzyć.

Stuknąć lekko blaszką o blat, aby usunąć pęcherzyki powietrza i włożyć do piekarnika nagrzanego do 180°C na 30 minut.

Po tym czasie zmniejszyć temperaturę do 160°C i piec do suchego patyczka.

Całkowity czas pieczenia zależy dużo od piekarnika, u mnie było to 90 minut.

5. Po ostudzeniu poleć pozostawioną polewą.