

ciasto ananasowo-serowe



MAGDALENA1110



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:

margaryna	15 dkg
cukier	2 łyżki
żółtko jajek	8 szt
mąka	4 łyżki
mąka ziemniaczana	2 łyżki
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
migdały mielone	2 łyżki
sucharki	25 dkg

Krem:

likier pomarańczowy	6 łyżek
jajko	4 szt
cukier	1 niepełna szklanka
skórka otarta z pomarańczy	
śmietana	1/2 szklanki
dżem pomarańczowy	słoik
Żelatyna wieprzowa Prymat	
ser biały	1 (mielony)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sucharki rozkruszymy wałkiem, margarynę ucieramy z cukrem na puszystą masę dodając po jednym żółtku, pokruszone sucharki oraz oba rodzaje mąki. Ciasto zagniatamy wałkujemy. Migdały mieszamy z bułką tartą. Formę smarujemy tłuszczem posypujemy bułką tartą i wykładamy ciasto i podnosimy brzegi. Wstawiamy do piekarnika na 180 stopni i pieczemy 15 min. Żelatynę moczymy w niewielkiej ilości wody, trzy łyżki likieru lekko podgrzewamy i dodajemy do żelatyny. Białka ubijamy na sztywną pianę, żółtka ucieramy z cukrem na puszystą masę i dodajemy ostudzoną żelatynę. Ser mieszamy ze skórką pomarańczową i śmietaną a następnie łączymy z masą żółtkową, na koniec dodajemy pianę. Upieczone i ostudzone ciasto smarujemy kremem dekorujemy plasterkami ananasa i wiśniami i wstawiamy do lodówki. Dżem lekko podgrzewamy przecieramy przez sito dodajemy pozostały likier mieszamy i równo wykładamy na ciasto