

ciasto serowo - makowe z owocami



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masło	1/2 kostki
herbatniki	
malinki	
jajko	3
cukier	1/2 szklanki
kwaśna śmietana	1 szklanka
budyń śmietankowy	1
mak	25 dag
ser biały	40 (twarogowy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło stopić następnie po wystudzeniu dodać 1,5 paczki herbatników. Tortownicę wyłożyć papierem i wylepić przygotowaną masą herbatnikową. Schłodzić w lodówce. Żółtka wymieszać z połową cukru i mielonym twarogiem. Dodać śmietanę, proszek budyniowy oraz mak i owoce. Delikatnie wymieszać. Białka ubić z pozostałym cukrem i dodać je do masy serowej. Powstałą masę wysmarować na herbatnikach. Piec ok. godzinki. przed podaniem posypać cukrem pudrem.