

## Czereśniowo- serowe ciasto



**ILONAALBERTOS**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mąka</b>	25 dag
<b>masło roślinne</b>	12,5 dag
<b>cukier</b>	1/2 szklanki
<b>żółtka jaj</b>	2 sztuki
<b>proszek do pieczenia</b>	1/2 łyżeczki
<b>śmietana</b>	1 łyżka
<b>cukier waniliowy</b>	2 łyżki
<b>twaróg</b>	40 dag
<b>czereśnie</b>	50 dag
<b>cukier</b>	15 dag
<b>mąka pszenna</b>	2 łyżki
<b>budyń toffi</b>	1 opakowanie
<b>mleko</b>	300 ml
<b>cynamon</b>	1 szczypta
<b>masło</b>	8 dag
<b>cukier</b>	3 łyżki
<b>mąka pszenna</b>	5-6 łyżek
<b>cukier puder</b>	1/2 szklanki
<b>jajko</b>	1 sztuka

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z mąki( 25 dag), miękkiego masła(12,5 dag), cukru( 1/2 szklanki), dwóch żółtek, proszku do pieczenia, cukru waniliowego i śmietany należy szybko zagnieść ciasto. Rozwałkować je, przełożyć do wysmarowanej tłuszczem i wysypanej mąką blaszki i podpiec przez 15 minut w temp. 180 stopni. Budyń ugotować na mleku i zmiksować go z twarogiem, mąką, cukrem, żółtkiem i ubitą na sztywno pianą z białek. Tak przygotowaną masę wyłożyć na ciasto, na masie ułożyć wydrylowane i wymieszane z cynamonem czereśnie. Wierzch ciasta posypać kruszonką przygotowaną z 8 dag mąki, 3 łyżek cukru, 5-6 łyżek mąki i 1/2 szklanki cukru pudru. Ciasto piec około 1 godziny w piekarniku nagrzanym do 170 stopni.