Drożdżowy przekładaniec z kruszonką

AGNIESZKA_B

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąki pszennej	60 dag
drożdży świeżych	6 dag
śmietany 30%	150 ml
masła	20 dag
żółtek	3 szt.
soli	1 szczypta
gotowej masy makowej	20 dag
cukru pudru	20 dag
cukru waniliowego	1 opakowanie
twaróg	30 (pełnotłusty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto drożdżowe: mąkę pszenną (50 dag) przesiać do miski i zrobić wgłębienie w środku. Drożdże pokruszyć, wymieszać z połową śmietany i 3 łyżkami cukru. Rozpuszczone drożdże przelać do wgłębienia w mące, delikatnie posypać po wierzchu i pozostawić do wyrośnięcia (około 20 minut). Żółtka utrzeć z 14 dag cukru, dodać pozostałą śmietanę i sól. Wymieszać i przelać do mąki. Wyrabiać ciasto, na samym końcu dodając roztopione 12 dag masła. Gładkie ciasto przykryć ściereczką i odstawić do wyrośnięcia na około 1 godzinę (aż ciasto podwoi swoją objętość).

Kruszonka:10 dag maki, 8 dag masła i 5 dag cukru zagnieść.

Masa serowa: widelcem rozgnieść twaróg pełnotłusty z 5 dag cukru, cukrem waniliowym i żółtkiem.

Przygotować dwie małe formy i układać w nich kolejno ciasto drożdżowe, gotową masę makową, ciasto drożdżowe, masę serową, ciasto drożdżowe i kruszonkę. Wstawić do piecyka nagrzanego do 190 stopni na około 40-50 minut (do piecyka wstawić również szklankę z woda, dzięki czemu ciasto nie będzie suche) .