Serowy z jagodami



DANUSIA19671

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:	
margaryna	1 kost
cukier	3 łyżki
żółtka jaj	4 szt
mąka	3 szkl
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
Masa serowa	
smietana 18%	1 szkl
cukier puder	0,5 szkl
cukier waniliowy	1 opak
żółtko jajek	1 szt
cukier kryształ	3 łyżki
masa jagodowa	
Żelatyna wieprzowa Prymat	3 łyżki
jagody	30 mrożone
twaróg	50 (zmielony)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 CIASTO:
Mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia przesiać do miski, dodać żółtka, cukier i margarynę, zagnieść ciasto

KROK 2 podzielić na 2 części, włożyć do lodówki na 30 minut.
Wyłożyć pierwszą część ciasta do brytfanny wysmarowanej tłuszczem. Piec w piekarniku w 180 stop,ok.25 minut. Drugą część ciasta upiec w ten sam sposób.

KROK 3 MASA SEROWA: Twaróg zmiksować z cukrem waniliowym, cukrem pódrem i żółtkiem. śmietanę dobrze schłodzoną ubić z cukrem kryształem, dodać do masy serowej, dobrze zmiksować.

KROK 4 MASA JAGODOWA: Jagody przełożyć do rondla, gotować z dodatkiem cukru.ok 3 minuty. żelatynę rozpuścić w niewielkiej ilości wody, połowę dodać do kremu, resztę do jagód.

KROK 5 PRZEŁOŻENIE CIASTA: Ciasto masa serowa masa jagodowa ciasto Wierzch ciasta posypać cukrem pudrem. Można też lekko wierzch ciasta posmarować masą jagodową i posypać cukrem

KROK 6 Gotowe ciasto pokroić na talerz