

Ucierany "Łaciatek"



RUSSKAYA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masło	200 g
jajko	4 sztuki
cukier	160 gram
mąka	200 gram
sól	1 szczypta
budyń śmietankowy	1 opakowanie
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
kakao	2 łyżki
ser biały	300 gram
żółtko jajek	1 sztuka
cukier	2 łyżki
budyń waniliowy	1/2 opakowania
mleko	200 ml
cukier	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Niewielką formę do pieczenia wykładamy papierem do pieczenia (równie dobrze możemy go nie używać, tylko posmarować formę margaryną i posypać ją mąką).

Mąkę mieszamy z budyniem, proszkiem, błonnikiem i solą.

Piekarnik nagrzewamy do 175st.

Miękkie masło ucieramy z cukrem na gładką masę. Wbijamy po jednym jajku, cały czas miksując. Wsypujemy mąkę wymieszaną z resztą suchych składników i mieszamy.

Ciasto wykładamy do formy, a na jego wierzch wykładamy porcjami masę serowo-budyniową.

Pieczemy w temp 175stopni około 45 minut.

Masa:

Gotujemy budyń. Studzimy.

Ser miksujemy razem z cukrem i żółtkiem. Dodajemy po łyżce przestudzony budyń.

Ewentualnie dosładzamy do smaku.