

Ciasto Żołądek



HENRYKA2



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masła	10 dag
jajko	4 szt
kasza manna	1 duża łyżka
cukier	1 szkl
Ciasto:	
cukier	1,5 szkl
jajko	6 szt
margaryna	1 kostka
olej	6 łyżek
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
mak	1 szkl
rodzynki	10 dag
orzechy włoskie	10 dag
kakao	1 łyżka
cukier waniliowy	2 szt
twaróg	60 (mielony)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Utrzeć margarynę z cukrem. dodawać żółtka i ucierać dalej. Dodać olej, mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i zapach. Białka ubić i pianę też dodać do ciasta. Wymieszać. Ciasto podzielić na 3 części. Do I części dodać szklankę maku. Do II części dodać orzechy (drobno rozgniecione lub zmielone) Do III części dodać kakao. Blaszke wyłożyć papierem do pieczenia. Na spód wylać ciasto z kakao. Na nie wyłożyć masę serową, a na nią wyłożyć łyżką na przemian ciasto orzechowe i makowe. Piec ok. 60 min w temp. 190°C Masa serowa: Masło utrzeć z cukrem na puch dodając po 1 żółtku. Kiedy masa będzie puszysta, dodawać po łyżce sera i dalej ucierać. Dodać kaszę manną i pianę 4 jajek. Wymieszać. SMACZNEGO!