

Ciasto orzechowo-serowe



BARBARA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto serowe

ser na sernik	600 gramów
cukier puder	300 gramów
jajko	6 sztuk
mąka pszenna	1/2 łyżki
mąka ziemniaczana	1/2 łyżki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
kisiel cytrynowy	1/2 opakowania

Ciasto orzechowe

jajko	5 sztuk
cukier kryształ	1 szklanka
olej	0.5 szklanki
mąka pszenna	0.5 szklanki
mąka ziemniaczana	0.5 szklanki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
orzechy mielone	100 gramów

Masa

masło	250 gramów
mleko	1 szklanka
mąka ziemniaczana	1 łyżka

mąka pszenna	1 łyżka
cukier wanilinowy	1 opakowanie
cukier puder	0.5 szklanki

Dodatkowo

polewa czekoladowa	do polania
orzechy mielone	100 gramów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wykonanie ciasta serowego:

Ucieramy masło z cukrem do białości, następnie dodajemy po 1 żółtku i dalej ucieramy. Gdy masa jest już dobrze utarta dodajemy ser, obydwie mąki, proszek do pieczenia, kisiel i wszystko dokładnie razem ucieramy. Na koniec dodajemy pianę ubitą z białek i delikatnie mieszamy.

Przygotowany ser wykładamy na blaszkę o wymiarach 30x40 wyłożoną papierem do pieczenia. Pieczemy w 180°C około 30-35 min.

Wykonanie biszkoptu orzechowego:

Oddzielamy białka od żółtek.

Białka dokładnie ubijamy na sztywną pianę, następnie dodajemy cukier i ubijamy do czasu aż cukier się dokładnie rozpuści i powstanie gładka i lśniąca piana.

Do piany dodajemy po jednym żółtku i dokładnie ubijamy, następnie dodajemy obydwie mąki, orzechy, olej i dokładnie mieszamy do czasu połączenia się składników.

Gotowe ciasto wylewamy na blaszkę wyłożoną papierem i pieczemy w 180° do efektu "suchego patyczka". Po upieczeniu odstawiamy do wystudzenia a następnie przekrawamy na 2 blaty.

Wykonanie masy:

Obydwie mąki dokładnie mieszamy z połową mleka.

Pozostałe mleko zagotowujemy.

Gdy mleko się zagotuje, wlewamy na nie masę mączną.

Masę gotujemy na delikatnym ogniu do czasu uzyskania budyniu, cały czas mieszając.

Gotowy budyń odstawiamy do wystudzenia.

Masło ucieramy na puch z cukrem a następnie dodajemy po łyżce zimnego budyniu i dokładnie ucieramy.

Postępujemy tak do czasu wyczerpania się budyniu.

Gotową masą przekładamy placki.

Przełożenie ciasta:

Pierwszy blat biszkoptu orzechowego - masa - ciasto serowe - masa - drugi blat biszkoptu orzechowego - polewa czekoladowa - orzechy.

Po przełożeniu ciasto schłodzić w lodówce.

Przed podaniem wyjąć na kilka minut z lodówki.