

## placki malinowo-twarożkowe



### PCHELKA79



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>jajko</b>	2 sztuki
<b>maliny świeże</b>	200 g
<b>pistacje</b>	1 garść
<b>cukier</b>	1 łyżeczka
<b>mąka</b>	1/3 szklanki
<b>proszek do pieczenia</b>	1 łyżeczka
<b>olej do smażenia</b>	
<b>listki melisy</b>	
<b>deser</b>	do deserów
<b>serek homogenizowany</b>	300 (waniliowy)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- oddzielić białka od żółtek,
- białka ubić na sztywną pianę,
- maliny zmiksować,
- do białek dodać maliny, żółtka, 200 g serka, cukier, proszek do pieczenia, mąkę i przyprawę do kawy i deserów,
- wymieszać na jednolitą masę,
- smażyć małe placuszki,
- na każdym placku ułożyć kilka pistacji, malinę, listki melisy i połączyć pozostałym serem