

Tort serowy



MARENKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ciasto: mąka	2 szklanki
masło	25 dag
kakao	2 łyżki
jajko	2 sztuki
cukier	szklanka
olejek rumowy	sztuka
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
masło	15 dag
cukier puder	1 1/2 szklanki
jajko	5 sztuk
proszek do pieczenia	łyżeczka
budyń waniliowy	opakowanie
sok i skórka	z 1 cytryny
Masa serowa	1 kg
twaróg	1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto: mąkę, kakao i proszek do pieczenia wymieszać; dodać posiekane masło; zrobić wgłębienie w mące, w które wlać utarte jajka z cukrem i olejkiem; zagnieść ciasto a następnie włożyć je na ok godz do zamrażarki.
Masa: ser zemiać w maszynce; żółtka oddzielić od białek; masło utrzeć z cukrem pudrem i stopniowo dodawać żółtka, ser, budyń pr. do pieczenia, skórkę i sok z cytryny; z białek ubić pianę, przełożyć ją do masy serowej i wszystko delikatnie wymieszać.
Tortownicę posmarować tłuszczem i wysypać bułką tartą. Na tartce z dużymi otworami zetrzeć 2/3 ciasta, następnie wyłożyć masę serową, a na nią zetrzeć resztę ciasta. Piec ok godziny.

