

Ciasto bankietowe



MISIA53



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

3 szklanki mąki 1 szklanka cukru 1 margaryna

1 szklanka cukru

tłuszcz 2 łyżki

budyń waniliowy 2 łyżki

jajko 2 szt.

twaróg 60 dag

cukier 0,5 szklanki

cukier waniliowy 1 szt.

jajko 5 szt.

proszek do pieczenia 1 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z 5 żółtek, cukru , margaryny, mąki , proszku do pieczenia i cukru waniliowego zagnieść ciasto. 1/3 z całości odłożyć osobno na kruszonkę, włożyć na pół godz do lodówki (oba) Ser zmiksować z cukrem , jajkami ,budyniem, tłuszczem , zapachem jak na sernik. Uwaga, cukru dać tyle , aby ser był słodki , bo borówki są kwaśne. Białka ubić na sztywno , dodać cukier i kisiel. Z lodówki wyjąć ciasto , wylepić nim blachę(tę standart) i na ciasto wylać ser, na ser wyłożyć połowę piany,na to dać borówki, przykryć drugą połową i pokruszyć na wierzch resztę ciasta . Piec w 180°C ok 50 min.