

Ciasto poziomkowo serowe



MONIKA_29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	30 dag
proszek do pieczenia	1 i 1/2 łyżeczki
cukier	15 dag
cukier waniliowy	1 torebka
masło	20 dag
sól	
aromat waniliowy	
masło	25 dag
cukier	25 dag
jajko	4 sztuki
serek homogenizowany	25 dag
budyń waniliowy	
sok z cytryny	1/2
kandyzowana skórka cytrynowa	
poziomki	60 dag
galaretka truskawkowa	
twaróg	50 (zmielony)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wymieszać mąkę z proszkiem do pieczenia, dodać cukier waniliowy i masło, sól oraz aromat waniliowy. Zmiskować, wyłożyć na stolnicę, rozwałkować wyłożyć na natłuszczoną blachę.
Masa: masło zmiksować dodać cały czas miksując cukier jajka sery budyń skórke z cytryny, skórke kandyzowaną. Rozsmarować masę na cieście. Piec przez 50 min w temp 180 stopni. Wystudzić.
Rozrobić galaretkę według przepisu na opakowaniu. Na wierzchu ostudzonego ciasta położyć poziomki i zalać tężejącą galaretką.