

Ślaski kołacz z serem



MAGDALENA/MADIJA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

drożdże	4 dag
margaryna	10 dag
żółtko jajek	2
mleko	1 szklanka
mąka	3 szklanki
cukier (na ciasto)	15 dag
olejek pomarańczowy	1
biały se 2x mielony	1 kg
budyń waniliowy	1
rodzynki	10 dag
cukier	3/4 szklanki
mąka (kruszonka)	0,5 szklanki
masło	5 dag
cukie (kruszonka)	4 łyżki
jajko	3 (do sera)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto:

Drożdże wymieszać z niewielką ilością mleka i cukru. Odstawić do wyrośnięcia w ciepłym miejscu.

Po wyrośnięciu wymieszać z resztą składników. Wyrobić ciasto. Odstawić na 30-40 min do wyrośnięcia.

Ser:

Masło zmiksować z cukrem dodawać po 1 żółtku i łyżce zmielonego sera. Z białek ubić pianę i połączyć z serem. Dodać rodzynki.

Kruszonka:

Masło roztopić z cukrem, wsypać mąkę i wymieszać.

Ciasto rozłożyć na brytfance, na to masę serową i kruszonkę. Piec godzinę w 200 st C.