

Ciasto z masą serową



ILONA ALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	2 sztuki
masło roślinne	1/2 kostki
cukier	3/4 szklanki
dżem	1 łyżka
mleko	1 szklanka
kakao	2-3 łyżki
proszek do pieczenia	2 łyżki
mąka	2,5 szklanki
ser biały	50 dag
cukier	1 szklanka
mąka ziemniaczana	3 łyżki
mleko	1/3 szklanki
masło	1/2 kostki
herbatniki	1 opakowanie
aromat rumowy	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka w całości wbić do miseczki, utrzeć je z cukrem, dżemem i kakao, dodać mąkę pszenną, proszek do pieczenia i zapach, powoli ucierać i dodać mleko ciągle mieszając masę. Piec około 1 godz. w temp. 180 stopni.

Cukier rozpuścić z masłem na ogniu, dodać do niego zmielony w maszynce ser biały, zestawić z ognia. Dodać mąkę ziemniaczaną wymieszaną wcześniej z mlekiem, następnie roztrzepane za pomocą widelca jajka, wstawić na ogień i zagotować. Ostawić do ostygnięcia.

W blaszce rozłożyć herbatniki, wyłożyć na nie masę, rozsmarować, na wierzch kłaść ciasto. Ostawić do lodówki do schłodzenia.

