

## Ciasto z jagodami i kruszonką



### CUKIERECZEK



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>margaryna</b>	300 g
<b>cukier</b>	200 g
<b>jajko</b>	1 szt
<b>żółtka jaj</b>	2 szt
<b>mąka</b>	400 g
<b>mielone migdały</b>	100 g
<b>proszek do pieczenia</b>	2 łyżeczki
<b>sól</b>	1 szczypta
<b>cukier</b>	80 g
<b>jajko</b>	3 szt
<b>jagody</b>	500 g
<b>budyń śmietankowy</b>	40 g
<b>twaróg</b>	300 (śmietankowy)
<b>kwaśna śmietana</b>	400 g

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto:

300g margaryny

200g cukru

1 jajko

2 żółtka

400g mąki

100g mielonych migdałów

2 łyżeczki proszku do pieczenia

szczypta soli

Krem:

400g kwaśnej gęstej śmietany

300g twarogu śmietankowego

1 paczka budyniu śmietankowego 40g.

80g cukru

3 jajka

500g jagód

Ciasto:

Miękki tłuszcz starannie zagnieść z cukrem, jajkiem, żółtką, mąką, mielonymi migdałami, proszkiem do pieczenia, szczyptą soli.

Około 3/4 ciasta kruchego przełożyć do tortownicy o średnicy 26cm, wyłożonej papierem do pieczenia.

Krem:

Kwaśną śmietanę, twaróg śmietankowy utrzeć na gładką masę z 3 jajkami, 80g cukru i budyniem.

Dodać 2/3 jagód. Wlać krem. Po 30 minutach pieczenia wyjąć ciasto z piekarnika posypać wierzch kruszonką i jagodami.

Po upieczeniu pozostawić do ostygnięcia. Na koniec posypać cukrem pudrem.

Temperatura pieczenia 175°C

Czas pieczenia: 60 minut