Keks świąteczny serowo - śliwkowy

ASERET

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka (typ 550),	500 g
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
cukier puder	100 g
jajko	2 małe szt
twaróg	500 g
suszone śliwki	150 g
margaryna	150 g
starta skórka z cytryn	z 2 szt
kardamon	1/2 łyżeczki
Szafran nitki Prymat	szczypta,
mleko	1 (1,5%)
orzechy włoskie	100 obrane

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Suszone śliwki pokroić w paseczki.
Ser odsączyć w ściereczkę lnianą.
Mąkę i proszek do pieczenia wsypać do jednej miski, uformować okrąg z wgłębieniem w środku, wlać w nie mleko, cukier puder, jaja, oraz mielone przyprawy.
Wszystkie składniki dokładnie wymieszać.
Dodać margarynę, ser i orzechy, szybko zarobić ciasto na gładką masę.
A na koniec wgnieść suszone śliwki.
Gotowe ciasto wyłożyć do długiej; wąskiej formy (ok, 37 cm), uprzednio nasmarowanej tłuszczem i włożyć formę do piekarnika.
Piec w 150 stopniach przez 80-90 minut.
Keksa, jeszcze gorącego, wyjąć z piekarnika wystudzić.
Krótko przed podaniem natrzeć wierzch margaryną i posypać cukrem pudrem.

Przepis jest b. stary.. wielokrotnie już go modyfikowałam i przerabiałam.tak, że wcale nie przypomina pierwowzoru..