

Placuszki serowe z a\la kremem a raczej z musem

**ASERET**CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MINILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	2 szt
mąka ziemniaczana	25 g
skórka starta z cytryny	1 łyżeczka
ukier waniliowy lub wanilinowy	1 opak
masło	20 g
cukier puder	do posypania, ale niekoniecznie
truskawki	500 g
cukier	75 g
sok z cytryny	z 1/2 szt
likier pomarańczowy	2 łyżki
serek homogenizowany	2 (waniliowy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyte jajka rozbijamy i oddzielamy żółtka od białek. Z białek i odrobiny soli ubijamy sztywną pianę. Masło ucieramy z żółtkami oraz cukrem waniliowym lub wanilinowym. Po utarciu na puch dodajemy serki i dokładnie mieszamy, dodajemy mąkę, szczyptę soli, i sztywno ubitą pianę z białek. Truskawki (jeśli używamy świeżych) umyć, usunąć szypułki. Połowę owoców przekroić, a resztę zmiksować z sokiem z cytryny i jeśli placuszków nie będą jadły dzieci to możemy dodać likier pomarańczowy. Z ciasta usmażyć na rozgrzanym tłuszczu 12 - 16 małych placuszków. Jeśli chcemy mieć słodsze, to posypujemy cukrem pudrem. Podajemy z musem - kremem truskawkowym. Dziś zrobiłam dwie wersje tych małych placków. Jedna dla dzieci, z mrożonych truskawek, bez alkoholu, a druga wersja z truskawek mrożonych, dodatkiem nalewki truskawkowej i truskawkami wyjętymi z nalewki truskawkowej.