dobre ciasto



KATARZYNA/KATE1980

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masło	3/4 kostki
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
żółtko jajek	3
mąka	40 dag
cukier	16 dag
śmietana kwaśna	2 łyżki
żółtka jaj	6
budyń śmietankowy	2
mleko	2 i 1/2 szklanka
olej	4 łyżki
cukier waniliowy	1
biały ser	1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Podane składniki na ciasto zagnieść i wyłożyć na blachę i boki tworząc korytko. Nie piec. Cukier zwykły i waniliowy, żółtka, olej rozetrzeć dokładnie następnie dodawać po łyżce przekręcony ser. Budynie rozpuścić w mleku i wlać do sera dokładnie mieszając. Wylać na wcześniej utworzone korytko z ciasta i piec ok. 50 minut. następnie utrzepać białka ze wszystkich jaj z 5 łyżkami cukru, dodać do ubitych białek dużą paczkę wiórek kokosowych wymieszać i wyłożyć na gorący ser rozsmarować równomiernie i piec jeszcze 15 minut. ciasto z blachy należy wykładać po całkowitym zastygnięciu.