
STRUCLA Z SEREM

Dodano: 2010-01-01 14:34:37

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1469 razy.

Składniki ciasta :

0,5 kg maki pszennej,
15 dag cukru,
2 jaja,
1/4 l mleka,
3 dag drożdży,
1 paczka cukru waniliowego,
3 dag smażonej skórki pomarańczowej,
3 dag rodzynek.

Składniki nadzienia :

25 dag sera,
15 dag cukru,
1 paczka cukru waniliowego,
4 jaja,
10 dag masła,
10 dag rodzynek,
skórka z cytryny.

Z wymienionych składników sporządzić ciasto drożdżowe. Ser utrzeć z cukrem na gładką masę i dalej ucierając, dodawać po jednym żółtku, skórkę z cytryny, cukier waniliowy i stopione masło. Domieszać rodzynki. Wyrośnięte ciasto rozwałkować na grubość 2 cm, położyć na nie masę, zwinąć struclę i przełożyć do natłuszczonej formy. Zostawić do wyrośnięcia. Następnie posmarować białkiem i piec 40-50 minut w gorącym piekarniku.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD