
PLACEK PÓŁKRUCHY Z SEREM

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1508 razy.

Ciasto:

20 dag mąki

9 dag tłuszczu

2 dag cukru

2 żółtka lub 1 jajo

1/2 pojedynczego proszku spulchniającego

kilka łyżek śmietany

sól

Nadzienie:

30 dag sera niekwaśnego, dobrze odcisniętego

1 mały ziemniak

skórka cytrynowa

2 białka (piana)

skórka pomarańczowa

3 dag masła

cukier z wanilią w mączce do posypania

2 żółtka

cukier do smaku

1/2 jaja do smarowania

tłuszcz do smarowania formy

Sporządzić ciasto tak jak na placek z jabłkami. Sporządzić nadzienie: Ugotować i przetrzeć ziemniak. Drobno pokrajać skórkę pomarańczową i zetrzeć cytrynową. Przetrzeć przez sito ser. Utrzeć masło z żółtkami, rozetrzeć z serem i ziemniakiem, dodać cukier, skórkę pomarańczową i cytrynową. Ubić pianę i wymieszać ze wszystkimi składnikami sera. Przygotować spód: tortownicę posmarować masłem. Ciasto podzielić na 3 części; 2/3 ciasta wyłożyć na dno i boki tortownicy, na to nałożyć nadzienie, rozsmarować aż do boków tortownicy. Wywałkować pozostałe ciasto, wykrajając radełkiem wąskie paski równej szerokości: z pasków ułożyć kratę na serze, posmarować jajem cały placek, pokłuć w wielu miejscach, upiec w dobrze ogrzanym piekarniku (ok. 45 min.); póki gorący posypać cukrem z wanilią; po przestygnięciu sernik podciąć i zsunąć na talerz tortowy.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD