PLACEK PÓŁKRUCHY Z SEREM

Dodano: 2010-01-01 14:34:37
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1667 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 odciśniętego
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 baków tortownicy. Wywałkować pozostałe ciasto, wykrajać 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.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD