
Szarlotka z sera i truskawek

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3037 razy.

Ciasto:

1 bułka paryska,

1 szklanka mleka,

1 jajko,

6 dag tłuszczu

Nadzienie :

20 dag twarogu,

2 jajka,

10 dag cukru,

2 dag margaryny,

2 dag kaszy manny,

25 dag truskawek,

bułka tarta,

cukier puder,

cukier waniliowy,

tłuszcz do zapiekania

Bułkę pokroić w foremne plastry, o grubości ok. 1 cm. Jajko rozmącić z mlekiem. Maczać bułkę i obsmażyć na tłuszczu na rumiano z obu stron. Naczynie do zapiekania wyłożyć grzankami. Ser przepuścić przez maszynkę, utrzeć z cukrem, jajkami i kaszą manną na jednolitą masę. Wyłożyć na grzanki, przykryć drugą warstwą grzanek. Na nich położyć przebrane umyte osączone i pozbawione szypułek truskawki. Posłodzić i skropić stopioną margaryną. Przykryć grzankami i zapiekać w piekarniku (180 st. C) 5-7 min.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>