
Tort serowy z truskawkami lub poziomkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3119 razy.

Ciasto:

20 dag mąki,

8 dag cukru,

8 dag masła lub margaryny,

1 jajko,

2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia,

cukier waniliowy,

tłuszcz do formy

Masa serowa:

75 dag twarogu,

20 dag cukru,

szczypta soli,

zapach cytrynowy do ciast,

1 budyń waniliowy,

2 szklanki mleka,

2 dag cukru,

2 jajka,

50 dag truskawek lub poziomek

Mąkę przesiać na stolnicę. Dodać masło lub margarynę i dokładnie posiekać szerokim nożem. Dodać jajko, cukier, cukier waniliowy i proszek do pieczenia. Wymieszać dokładnie i szybko zagnieść ciasto rozcierając dłońmi, aby nie było grudek. Odstawić ciasto na 15-20 min w chłodne miejsce. Tortownicę wysmarować tłuszczem. Rozwałkować ciasto na okrągły placek, wyłożyć nim dno i boki tortownicy. Upiec i ostudzić. Przygotować masę serową. Odląć 1/2 szklanki mleka, rozpuścić w nim budyń, dodać 2 dag cukru. Pozostałe mleko zagotować, zestawić z ognia i na gorące wlać zawiesinę energicznie mieszając. Zagotować i ostudzić. Truskawki umyć, osączyć i usunąć szypułki. Żółtka utrzeć z cukrem na białą, pulchną masę. Ser przepuścić 2 razy przez maszynkę, dodać żółtka, szczyptę soli, zapach cytrynowy. Dodać przestudzony budyń. Połączyć delikatnie ze sztywną pianą, uważając, aby nie uszkodzić jej struktury. Ostudzony w tortownicy placek posypać bułką tartą, ułożyć na nim truskawki (większe przekrajać na pół). Masę serową wyłożyć na owoce i wstawić do nagrzanego piekarnika na ok. 40 min. Po upieczeniu wyjąć, ostudzić i pokrajać na porcje.

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