
Biskopt z serem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5279 razy.

ciasto:

5 jaj,

15 dag (8 łyżek) cukru,

15 dag (3/4 szklanki) mąki,

cukier waniliowy,

tłuszcz i tarta bułka do formy

masa serowa:

30 dag twarogu,

2 jaja,

5 dag margaryny,

46 dag (2-3 łyżki) cukru,

cukier waniliowy,

bakalie

Przygotować masę serową. Ser zemleć . Margarynę utrzeć z żółtkami i cukrem, dodać ser i bakalie, wymieszać . Ubić sztywną pianę dodać do masy lekko wymieszać . Przygotować biskopt. Ubić pianę z białek. Stopniowo dodawać cukier i cukier waniliowy, dalej ubijając. Dodać rozmacone żółtka i przesianą mąkę. Delikatnie wymieszać . Wyłożyć ciasto na wysmarowaną tłuszczem i posypaną tartą bułką blachę. Na cieście delikatnie ułożyć (łyżeczką) masę serową. Piec w umiarkowanie gorącym piekarniku około 45 min.

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

placek wyszedl bardzo dobry,polecam bardzo.
Nadstat(a):linka <linka77@online.de> 2008-04-14 17:04:10