
Placek serowo-jagodowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3297 razy.

40 dag czarnych jagód,

15 dag cukru,

2 łyżki cukru pudru.

CIASTO :

50 dag mąki krupczatki,

25 dag margaryny,

2 łyżki cukru pudru,

1 łyżka gęstej kwaśnej śmietany,

sól.

MASA SEROWA :

40 dag tłustego twarogu,

1 szklanka cukru pudru,

2 żółtka,

1 szklanka śmietany kremówki,

5 łyżeczek żelatyny,

1 torebka cukru waniliowego,

40 dag czarnych jagód,

15 dag cukru,

2 łyżki cukru pudru.

PRZYGOTOWANIE CIASTA :

Mąkę z margaryną posiekać na stolnicy, dodać pozostałe

składniki i szczyptę soli. Szybko zagnieść ciasto i włożyć je do lodówki na 1 godz. Następnie uformować z ciasta dwa jednakowe prostokątne placki grubości 2 cm i piec na blasze 10 - 12 min w piekarniku, w temperaturze 180st.C.

Jagody opłukać , osączyć , trochę owoców zostawić do dekoracji ciasta, a resztę poddusić z cukrem (5 min).

PRZYGOTOWANIE MASY SEROWEJ :

Twaróg zmiksować z żółtkami, cukrem pudrem i cukrem

waniliowym. Żelatynę zalać 5 łyżkami zimnej wody, a gdy

spęcznieje, podgrzać , stale mieszając, aż się rozpuści.

Kremówkę ubić i delikatnie wymieszać z serem i przestudzoną żelatyną.

Na kruchy spód nałożyć masę serową, a na nią - jagody.

Przykryć tę warstwę drugim kruchym plackiem. Ciasto posypać cukrem pudrem lub polukrować , przybrać jagodami i wstawić do lodówki na 1 godzinę.