
Watruszki z serem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2150 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 4 godz. 45 min.

Ciasto:

400 g maki,

200 ml mleka,

3 zoltka,

5 lyzek stopionego masla,

60 g cukru,

20 g drozdzy,

sol,

1 rozmacone jajo,

tluszcz do wysmarowania formy.

Farz:

300 g swiezego, slodkiego twarogu,

3 jaja,

30 g cukru,

2 lyzki masla,

1/4 drobno posiekanej laski wanilii.

1. Make przesiac. Drozdze wymieszac z 1 lyzeczka cukru i rozpuscic w letnim

mleku. Dodac 1/3 maki, wymieszac i odstawic zaczyn na 2 godz, w cieple miejsce, do wyrosniecia. Zoltka utrzec z reszta cukru na biala, pulchna mase,

ktora polaczyc z wyrosnietym rozczyntem. Dodac reszte maki, sol i starannie

wyrobic. Wlac roztopione maslo i wyrabiac dalej, poki ciasto nie stanie sie

Isniace i nie zacznie odchodzic od reki. Wytobione ciasto przykryc i odstawic w cieple miejsce do wyrosniecia na kolejne 2 godz.

2. Twarog przefasowac dwukrotnie przez geste sito. Zoltka z 3 jaj rozetrzec z

maslem, dodac cukier i wanilie. Ucierac dalej do uzyskania jednolitej bialej

masy. Z bialek ubic sztywne piany. Utarte jaja polaczyc z twarogiem. Dodac

piane i wymieszac.

3. Z wyrosnietego ciasta formowac kulki o wadze ok. 50 g. Lekko je splaszczyc.

W srodku kazdej z nich zrobic spore wglebienie, ktore napelnic farszem.

4. Ukkladac na natluszczonej blasze. Wierzch posmarowac cienko rozmaconym jajem.

Piec ok. 15 min w nagrzanym do temp. 220°C piekarniku.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 2 "Kuchnia rosyjska", strona 80.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)