
Marmurkowy placek z serem

Dodano: 2000-05-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3450 razy.

Ciasto:

200g mąki

150g masła

1 żółtko

1/2 łyżeczki proszku do pieczenia

szczypta soli

cukier

Masa:

300g bakalii (rodzynki, migdały, orzechy, figi, morele)

500g sera podwójnie mielonego

1/2 szkl. śmietanki

100g masła

2 łyżki budyniu śmietankowego

1/2 szkl. cukru pudru

3 łyżki startej czekolady

cukier waniliowy

Zagnieść ciasto kruche i włożyć na 1 godz. do lodówki.

Wylepić blachę, nakłuć, piec 20 min. w 200 st.C.

Masło rozpuścić z cukrem, dodawać ser i cukier waniliowy. Kilka minut gotować na małym ogniu, stale mieszając. Budyń wymieszać ze śmietaną, dodać do sera.

Gotować, aż masa zgęstnieje.

Na cieście rozłożyć bakalie. Do połowy masy serowej dodać czekoladę.

Obie ciepłe masy przełożyć na placek - najpierw ciemną, potem jasną. Zamieszać widelcem, aby zrobić się marmurkowy wzór.

Po ostygnięciu wstawić do lodówki.

From: Agnieszka <agnieszkawanke@poczta.onet.pl>

czy możesz podać wymiary blaszki? Zrobiłam go i jest bardzo dobry tylko moja blacha jest za duża do niego.
Nadesłał(a): Beata <j_szkudlarek@poczta.onet.pl > 2005-11-24 13:11:21

