
Przekładaniec budyniowo-serowy

Dodano: 2004-12-28 22:36:47

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 4132 razy.

Ciasto:

2 szklanki mąki pszennej,
1/2 szklanki cukru,
125 g margaryny,
2 jajka,
1 żółtko,
2 łyżeczki proszku do pieczenia.

Masa budyniowa:

1 l mleka,
3 opakowania budyniu czekoladowego bez cukru.

Masa serowa:

1/2 szklanki cukru,
4 serki waniliowe (po 125 g),
125 g margaryny,
3 żółtka,
4 białka,
1 opakowanie budyniu śmietankowego bez cukru.

Ponadto:

tłuszcz do wysmarowania blaszki.

Ciasto:

1) Wszystkie składniki wymieszać i zagnieść ciasto.
2) Blaszkę o wymiarach 21x26 cm wysmarować tłuszczem.
3) Ciastem wyłożyć spód i boki formy.

Masa budyniowa:

1) Budyń przyrządzić według przepisu podanego na opakowaniu.

Masa serowa:

1) Margarynę utrzeć z cukrem.
2) Dodać żółtka i serek waniliowy. Wsypać budyń w proszku. Delikatnie wymieszać.
3) Z białek ubić sztywną pianę, dodać do utartej masy i wymieszać.

Przekładaniec budyniowo-serowy:

1) Gorącą masę budyniową wylać na ciasto, wystudzić.
2) Masę serową przelać na zimny budyń.
3) Piec około 50 minut w temperaturze 180 st.C.
4) Udekorować według uznania.

Nadesłał: M.Ostrzyżek <venus.wenus1@wp.pl>