Przekładaniec budyniowo-serowy

Dodano: 2004-12-28 22:36:47
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 4333 razy.

Ciasto:
2 szklanki mąki pszennej,
1/2 szklanki cukru,
125 g margaryny,
2 jajka,
1 żółtko,
2łyżeczki proszku do pieczenia.
Masa budyniowa:
1 l mleka,
3 opakowania budyniu czekoladowego bez cukru.
Masa serowa:
1/2 szklanki curku,
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 <wenus.wenus1@wp.pl>