

Butka drożdżowa z serem



Autor: Tradycyjna_Kuchnia
Przepisów: 2514 Ocena: 18268

> 6 os. 60 min średnie tanie

Dodatki



Składniki:

- Składniki na ciasto:
- mąka 60 dag
- Drożdże 4 dag
- Mleko 1/2 litra
- żółtko jaja kurzego 2 szt
- Jajo kurze 1 szt
- Cukier 10 dag
- aromat waniliowy 1 szt
- Cukier wanilinowy 1 szt.
- Masło 10 dag
- sól 1 szczypta
- tłuszcz do formy
- mąka do formy
- Składniki na masę serową:
- Twaróg 1/2 kg
- Masło 5 dag
- Cukier 15 dag
- Jajo kurze 3 szt
- aromat waniliowy 1 szt

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie ciasta:

Drożdże rozetrzeć z jedną łyżką cukru, z 10 dag mąki, 1/3 szklanki ciepłego mleka i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia..



- 2 Następnie do rozczyntu dodać utarte żółtka z cukrem, mąką, mleko, sól, aromat (kilka kropel) i stopione letnie masło. Ucierać aż ciasto stanie się lśniące i gładkie, po czym odstawić ponownie do wyrośnięcia.



- 3 Formę wysmarować tłuszczem i posypać mąką i wyłożyć ciasto.



- 4 W międzyczasie ser zmiksować, dodać żółtka utarte z masłem, cukier, aromat i całość

dokładnie wymieszać. Na końcu wymieszać ze sztywno ubitą pianą z białek.



- 5 Wyłożyć masę serową na ciasto i odstawić ponownie do wyrośnięcia. Następnie posmarować rozmąconym jajkiem.



- 6 Włożyć do nagrzanego do 190 stopni piekarnika. Piec na złoty kolor około 35 minut



Twoje notatki do przepisu: