

## Ciasto Łaciate



Autor: **HabibiChi**  
Przepisów: **231** Ocena: **7874**

3-4 os. > 60 min łatwe przystępne



## Składniki:

- 5 jajek
- 1 szklankę cukru
- 1,5 szklanki maki
- 1/2 szklanki oleju
- 1 cukier wanilinowy
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 3 łyżki kakao
- 500 g twarogu z wiaderka
- 1 opakowanie budyniu
- 100 g cukru

## Sposób przygotowania:

- 1 Do miski wbijamy jajka wraz z cukrem oraz cukrem wanilinowym - miksujemy. W drugiej misce przesiewamy składniki suche: mąkę, proszek do pieczenia i kakao. Następnie do mokrych składników stopniowo dodajemy składniki suche cały czas miksując, na samym końcu dodajemy olej i mieszamy do całkowitego jego wchłonięcia.
- 2 Blachę o wymiarach 24x35 cm wykładamy papierem do pieczenia i wylewamy na dno wcześniej przygotowaną ciemną masę.
- 3 Twaróg wraz z cukrem i budyniem miksujemy do uzyskania jednolitej konsystencji. Napełniamy masą rękaw kuchenny bądź też szprycę i robimy najpierw poziome a następnie pionowe paski z masy serowej tak żeby uzyskać kratkę.
- 4 Całość pieczemy w temperaturze 180 stopni przez ok. godzinę. Z doświadczenia wiem że piecyk, piecykowi nie równy także polecam stary sprawdzony sposób do suchego patyczka\*.

\*Wkładamy w ciasto patyczek drewniany jeśli, jeśli jest suchy - ciasto jest upieczone jeśli mokry pieczemy dalej :)

Rada: jeśli chcemy aby masa serowa była wewnątrz ciasta polecam tańsze twarogi np. Tesco, mają one dużo rzadszą konsystencję co powoduje że masa serowa opada na dno. Jeśli chcemy aby wyszedł nam typowy poduszkowiec polecam droższe sery w wiaderku, wszystko jak zawsze w zależności od tego co chcemy uzyskać.



Twoje notatki do przepisu: