

Ciasto styropian-sernik bez sera



Autor: **smaki-katrin**
Przepisów: **250** Ocena: **11210**

> 6 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- Blaszka ok 22x35cm
- SKŁADNIKI
- CIASTO: -3 szklanki mąki pszennej -6 żółtek -250 g margaryny lub masła
- -2 łyżeczki proszku do pieczenia -0,5 szklanki cukru
- -2 opakowania cukru waniliowego, -szczypta soli
- MASA ŚMIETANOWA -1000 g GĘSTEJ śmietany 18% -6 białek -szkl cukru
- -2 budynie śmietankowe bez cukru 40g -szczypta soli
- Dodatkowo-dżem porzeczkowy

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę przesiewamy wraz z proszkiem do pieczenia, dodajemy cukier i cukier waniliowy. Do całości wbijamy żółtka (białka odkładamy bo będą potrzebne do masy śmietanowej) Margarynę siekamy na mniejsze kawałki, z całości wyrabiamy ciasto, nie wyrabiamy zbyt długo, tylko do połączenia się składników, tak by ciasto było gładkie. Ciasto dzielimy na dwie części w proporcji 1/3 2/3

Mniejszą część wkładamy do zamrażarki.

Większą wałkujemy i dajemy do wcześniej posmarowanej margaryną i wysypanej bułką tartą blaszki.



2 Ciasto smarujemy dżemem porzeczkowym



3 Masa śmietanowa

Białka wraz z szczyptą soli ubijamy na sztywną pianę.
Następnie stopniowo dodajemy cukier.

WAŻNE ubijamy wszystko aż do rozpuszczenia cukru, na gładką, lśniącą bezę.



4

Następnie do całości dodajemy 2 budynie śmietankowe, wszystko miksujemy.

Ostatnim etapem jest dodanie do całości śmietany. Śmietana musi być gęsta, dlatego 12 % się nie nadaje.

Dodajemy śmietanę i mieszamy łyżką.



5 Masę wylewamy na ciasto, na wierzch trzemy, lub urywamy kawałeczki mniejszej części ciasta.



6

Ciasto pieczemy w temp 170 stopni około 50 minut, i tutaj WAŻNE

Nie wyciągamy ciasta od razu z piekarnika, bo opadnie, wyłączamy piekarnik i 30 minut go nie otwieramy. Następnie lekko uchylamy drzwiczki i czekamy 1 godzinę.

Ciasto jeszcze lekko ciepłe posypujemy cukrem pudrem.



Twoje notatki do przepisu:

