

Murzynek z twarogiem



Autor: **agnes72**
Przepisów: **879** Ocena: **6107**

> 6 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- ciasto :
- 4 jajka rozmiar M,
- 1 szklanka cukru (szklanka pojemność 210 ml),
- 2 szklanki mąki luksusowej,
- 4 łyżki śmietany 18 %,
- 2 łyżki kakao,
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia,
- 0,5 łyżeczki sody oczyszczonej,
- 180 g margaryny tortowa,
- 1 łyżeczka aromatu pomarańczowego.
- masa serowa :
- 3 jajka rozmiar M,
- 0,5 szklanki cukru,
- 950 g twarogu z siary,
- 1 budyń w proszku waniliowy 40 g.
- polewa :
- 2 łyżki miękkiego masła,
- 2 łyżki cukru,
- 3 łyżki kakao,
- 3 łyżki przegotowanej wody.

Sposób przygotowania:

- 1 Do miski wbić całe jajka, wsypać cukier i na najwyższych obrotach miksera ubijać na pulchną gęstą masę. Gdy mamy już dokładnie zmiksowaną masę jajeczną wsypać mąkę, kakao, proszek do pieczenia, sodę oraz dodać śmietanę i pokrojona na mniejsze kawałki margarynę, wlać aromat dowolny. Całość zmiksować do połączenia się ze sobą wszystkich dodanych składników.
- 2 Jak mamy już przygotowane ciasto odstawić je a następnie przygotować masę twarogową. Do miski wbić całe jajka wsypać cukier i zmiksować na pulchną masę. Do zmiksowanej masy jajecznej dodawać po kawałku twarogu z siary (nie trzeba go mielić). Przygotować budyń i wsypać zawartość torebki do zmiksowanego z jajkami twarogu, całość miksując połączyć ze sobą (do twarogu z siary nie trzeba dodawać masła ponieważ on sam w sobie jest dość tłusty.
- 3 Gdy mamy przygotowane już ciasto i masę twarogową, do blaszki 32 / 25 wyłożonej papierem do pieczenia, przełożyć większą część ciasta wyrównać ją na powierzchni, na ciasto wyłożyć cały przygotowany twaróg a na twaróg położyć resztę pozostałego ciasta i rozłożyć go po całej powierzchni twarogu wyrównując wierzch.

- 4 Tak przygotowane ciasto wstawić do nagrzanego piekarnika ustawionego na 180 stopni i piec 45 - 50 minut w zależności od piekarnika do tak zwanego suchego patyczka. Upieczone ciasto wyjąć z piekarnika i pozostawić do całkowitego ostygnięcia. Po ostygnięciu wyjąć z blaszki i oddzielić od papieru do pieczenia, bardzo ładnie odchodzi nic się nie odrywa. Gdy ciasto jest już zimne przygotować polewę, do garnka dodać produkty i rozpuścić (polewy nie gotować).
- 5 Gotowe zimne ciasto poleć polewą przygotowaną samodzielnie wyrównać wierzch. Można dowolnie udekorować na przykład wiórkami kokosowymi ja udekorowałam kolorową posypką. Tak przygotowane ciasto wstawić na noc do lodówki aby polewa dobrze stężała. Następnego dnia można już kroić i polewa się nie maże.
- 6 Ciasto wyszło rewelacyjne ciemne jest fajnie wilgotne a dodanie aromatu pomarańczowego bardzo ładnie komponuje się z ciemnym ciastem. Twaróg również wyszedł bardzo smaczny. Takie ciasto świetnie nadaje się do niedzielnej kawy z przyjaciółmi i znajomymi jak również dla grona rodzinnego. Serdecznie polecam ponieważ jest godne polecenia. Jeżeli ktoś nie chce ciasta z twarogiem można przygotować sam murzynek jest mega smaczny.



Twoje notatki do przepisu: