

Pyszny torcik serowy



Autor: **EIMar**

Przepisów: **252** Ocena: **3027**



> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- Składniki na ciasto:
- 200g mąki
- 120g masła
- 70g cukru
- 1 żółtko
- szczypta soli
- kilka kropel olejku cytrynowego
- Składniki na masę serową:
- 1 mała paczka żelatyny
- 1 litra mleka
- 200g cukru
- szczypta soli
- kilka kropel olejku cytrynowego
- 4 żółtka
- 1 litra śmietany kremówki
- 500g twarogu
- cukier puder do posypania

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę przesiać na stolnicę i posiekać z masłem. Po środku zrobić wgłębienie, wsypać sól, dodać olejek i żółtko i zagnieść ciasto. Uformować 2 kule i włożyć do lodówki na 2 godziny. Piekarnik nagrzać do temperatury 200°C. Na oprószonej mąką stolnicy rozwałkować z ciasta dwa krążki o średnicy 26 cm i piec na jednej blasze przez 8-10 minut na jasno brązowy kolor, na środkowym poziomie piekarnika. Jeden z krążków, jeszcze gorący pokroić na 12 jednakowych porcji, odłożyć razem z całym spodem do ostygnięcia.
- 2 Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie. Ciągłe mieszając zagotować mleko z cukrem, solą, olejkiem i żółtkami, zestawić z ognia. Żelatynę dobrze rozpuścić w mleku i odstawić do ostygnięcia. Śmietanę ubić na sztywno, gdy mleko zacznie zastygać, dodać twaróg i bitą śmietanę. Cały spód włożyć do tortownicy, a boki wyłożyć papierem pergaminowym. Wypełnić tortownicę kremem serowym i wygładzić powierzchnię. Wstawić do lodówki do zastygnięcia. Wyjąć ciasto z formy, usunąć pergamin, a na wierzch położyć pokrojone kawałki ciasta, układając z nich krążek. Torcik serowy posypać obficie cukrem pudrem. Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: