


Ciasto na kwaśnej śmietanie z orzechami

Wilgotne ciasto z dodatkiem bakalii.

ok. 12 - 16 porcji

 średni

 40 Min.



Składniki:

Masa:

75 g orzechów włoskich (drobno posiekanych)

90 g cukru

Ciasto:

250 g margaryny (miękkiej)

250 g cukru pudru

1 opak. Cukru wanilinowego 8 g Dr. Oetkera

1 szczypta soli

3 szt. jajek

300 g mąki

1 opak. Proszku do pieczenia 15 g Dr. Oetkera

200 ml zsiadłego mleka lub kwaśnej śmietany 12 % tł.

1 Sposób przygotowania:

Masa: Cukier rozpuścić na patelni, gdy będzie płynny wrzucić orzechy, chwilę zamieszać, odstawić do ostygnięcia. Wałkiem rozkruszyć całość na drobne kawałki.

Ciasto: Margarynę, cukier puder, cukier wanilinowy i sól wymieszać, a następnie dodawać po jednym jajku, cały czas ucierając mikserem. Mąkę wymieszaną z Proszkiem do pieczenia dodawać na przemian ze zsiadłym mlekiem. Ucierać do uzyskania pulchnej masy. Ciasto wyłożyć do wysmarowanej tłuszczem i wysypanej mąką okrągłej formy (o średnicy 24 cm). Na wierzch nałożyć część masy orzechowej, wyrównać łyżką.

2 Pieczenie:

Ciasto wstawić do piekarnika.

Piekarnik elektryczny: 180 °C

Czas pieczenia: ok. 45 min.

Po 20 minutach pieczenia ciasto posypać resztą masy orzechowej. W ten sposób orzechy nie zapadną się w cieście.