

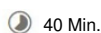
Śląski placek serowy

Ciasto drożdżowe z białym serem i kruszonką

ok. 16 porcji



średni



40 Min.



Składniki:

Ciasto:

450 g mąki
1 opak. Drożdży suszonych instant 7 g Dr. Oetkera
50 g cukru
1 szczypta soli
50 g masła
1 szt. jajka
250 ml mleka (ciepłego)

Masa serowa:

200 g masła (miękkiego)
200 g cukru pudru
1 łyżeczka Aromatu cytrynowego Dr. Oetkera
1000 g twarogu trzykrotnie zmielonego
3 szt. jajek
1 opak. Sernixa Dr. Oetkera

Kruszonka:

200 g mąki
100 g cukru
100 g masła

1 Sposób przygotowania:

Mąkę przesiej do miski, dodaj drożdże, cukier i sól, wymieszaj. Masło rozpuść w rondelku i odstaw do przestudzenia. Mleko podgrzej, wymieszaj z jajkiem i masłem, dodaj do suchych składników. Całość zagnieć na jednolite ciasto i przełóż do miski. Przykryj ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce na ok. 1 h, tak aby podwoiło swoją objętość.

2 Masa serowa:

Masło utrzyj z cukrem na puszysty krem, dodaj aromat. Cały czas miksując, stopniowo dodawaj twaróg, jajka, a na końcu Sernix. Całość dokładnie połącz do uzyskania jednolitej konsystencji.

Blachę z wyposażenia piekarnika posmaruj masłem w narożnikach i przyklej do niej papier do pieczenia, co ułatwi ci nakładanie ciasta.

3 Kruszonka:

Mąkę przesiej do miski, dodaj cukier i pokrojone w kawałki masło. Całość zagnieć palcami na kruszonkę. Odstaw do lodówki.



Dr. Oetker Polska Sp. z o.o.

4 Formowanie:

Wyrośnięte ciasto przełóż na formę wyłożoną papierem, delikatnie podsyp mąką i rozwałkuj bezpośrednio na blaszce. Na ciasto wyłóż masę serową, wyrównaj. Wierzch ciasta posyp kruszonką.

5 Pieczenie:

Ciasto wstaw do piekarnika.

Piekarnik elektryczny: 180 °C

Czas pieczenia: ok. 50 min.

