

Ciasto z jagodami

data aktualizacji: 2020.06.25 autor: Redakcja



Ciasto: 550 g mąki krupczatki, 3/4 szklanki cukru pudru, 250 g margaryny, 3 jajka, 2 łyżeczki proszku do pieczenia

Masa serowa: 250 g mascarpone, 2 jajka, 3 łyżki cukru pudru, 600 g jagód

Wykonanie: Mąkę połączyć z cukrem pudrem i proszkiem do pieczenia. do mąki dodać posiekaną margarynę, całość mieszamy, aż powstanie kruszonka. Potem dodajemy jajka i szybko zagniatamy ciasto. Ciasto dzielimy na dwie części - 2/3 i 1/3. Mniejszą część wkładamy do zamrażarki. Blaszkę o wymiarach 25x30 cm wyłożyć papierem do pieczenia. Większą część ciasta rozłożyć na blaszce i podpiekamy około 12 minut w 180 stopniach, aż lekko się zrumieni.

Ser miksujemy z jajkami i cukrem pudrem i wykładamy na przestudzone ciasto. Na ser przekładamy równomiernie jagody i ścieramy na koniec zamrożone ciasto. Pieczemy około 40 minut w 180 stopniach. Po wystudzeniu posypujemy cukrem pudrem.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosc/item/35911-ciasto-z-jagodami>