

Czarno-biały duet

Przepis dodany przez użytkownika WDK



Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- mąka - 1 1/2 szkl.
- żółtko - 1 szt.
- margaryna - 1/2 kostka(i)
- cukier puder - 1/2 szkl.

Etapy przyrządzania:

1. Składniki na ciasto wymieszać, zagnieść, włożyć w folii do lodówki. Rozwałkować, piec w formie wyłożonej papierem 15 minut w temp. 200°C. Mak sparzyć, osaczyć, zemleć dwa razy. Utrzeć z cukrem i żółtkami, dodać aromat i bułkę tartą. Połączyć z białkami ubitymi na pianę. Wyłożyć na ciasto. Masło utrzeć z cukrem i żółtkami, dodając po łyżce ser. Delikatnie wymieszać z białkami ubitymi na pianę. Masę serową wyłożyć na makową. Ciasto piec godzinę w temp. 180°C.

Jak podawać?

- Masa makowa:
 - 1/2 kg maku
 - 1 szt białka
 - 2 szt jajek
 - 1 szklanka cukru pudru
 - 1 fiolka aromatu waniliowego
 - 2 łyżki bułki tartej
- Masa serowa:
 - 1 kg sera białego -- mielony
 - 5 szt jajek
 - 1/2 kostki masła
 - 1 szklanka cukru pudru

Uwagi:

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.