

Ciasto z wkładką serową i masą jajeczną



Składniki

Biszkopty

6 szt. - jajka

3/4 szklanka - cukier

1/2 szklanka - mąka

ziemniaczana

1/2 szklanka - mąka

pszenna

1 łyżeczka - proszek do

pieczenia

Wkładka serowa:

80 dkg - ser biały

1 szklanka - cukier puder

2 szt. - cukier waniliowy

6 szt. - jajka

1 szt. - budyń

śmietankowy

1/2 łyżeczka - proszek do

pieczenia

Masa jajeczna:

6 szt. - jajka

20 dkg - cukier

40 dkg - margaryna

20 dkg - galaretka w

kostkę

1 szt. - czekolada mleczna

1 łyżeczka - spirytus

1/2 szt. - sok z cytryny

Opis wykonania

Sernik schowany w masie jajecznej w towarzystwie biszkoptów, bardzo smaczne ciasto, na widok którego cieknie ślinka .

Masa jajeczna: jajka ubijamy z cukrem, dajemy nad gorącą parę wodną i ubijamy aż jajka będą gorące i gęste. zdejmujemy z ognia i odstawiamy do wystudzenia. Ucieramy margarynę dodajemy stopniowo zimne jajka. Czekoladę i galaretkę kroimy w kostkę i razem ze spirytusem i sokiem z cytryny dodajemy do masy i delikatnie mieszamy łopatką. Biszkopty : białka oddzielamy od żółtek i ubijamy, stopniowo dodajemy cukier i żółtka, potem mąkę pszenną, mąkę ziemniaczana i proszek do pieczenia, delikatnie mieszamy i wykładamy na dwie formy wyłożone papierem do pieczenia o wymiarach 23x38. Biszkopty pieczemy około 20 minut w temp. 180 stopni. Masę dzielimy na trzy części, dwie większe i jedną mniejszą. Na jeden biszkopt wykładamy jedną większą część masy i ją rozsmarowujemy. Wkładka serowa: ser mielimy przez maszynkę lub miksujemy, stopniowo dodajemy cukier puder i cukier waniliowy, następnie dodajemy miękkie masło, cały czas ucieramy, wbijamy po jednym żółtku i dajemy budyń. Białka ubijamy dodajemy do sera, delikatnie mieszamy i wykładamy do formy wyłożonej papierem do pieczenia o wymiarach 23x38 cm, pieczemy około 50-60 minut w temp. 180 stopni i zostawiamy do całkowitego wystudzenia , wtedy wysypujemy go z formy i dajemy na masę.Na serze rozsmarowujemy drugą większą część masy.Przykrywamy drugim biszkoptem, na wierzchu rozsmarowujemy mniejszą część masy i posypujemy kolorowymi cukiereczkam