

anasowo orzechowe z masą serową



Autor: **milia34**
Przepisów: **11** Ocena: **94**

 5-6 os.  60 min  średnie  przystępne

Składniki:

- 1 opak. cukru waniliowego
- ciasto: 3 jajka
- około 1 szklanki cukru
- 2 szklanki mąki
- pół szklanki orzechów włoskich posiekanych
- 1 puszka ananasów z sokiem, 1 łyżeczka sody
- masa serowa: 1 kg sera w wiaderku dr.oetkera
- 500ml śmietanki kremówki
- 1 opak. śmietanfixu
- pół szklanki cukru pudru
- na wierzch do posypania starta czekolada lub zmielone orzechy

Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto: Jajka ubijamy z cukrem "do białości", dodajemy mąkę, orzechy, pokrojone ananasy, sodkę i sok z ananasów. Ciasto pieczemy w blaszce średnio prostokątnej temp. 180 stopni, 35-45 minut.
- 2 Masa: Ser wymieszać z cukrem pudrem. Śmietanę ubić z cukrem waniliowym i powoli dodawać do sera. Masę wyłożyć na ostudzone ciasto.
- 3 Ciasto jest najlepsze jeśli postoi dzień lub dwa:))

Twoje notatki do przepisu: