

# Ciasto serowe bez sera - torcik serowy.



Autor: **gogusia**  
Przepisów: **241** Ocena: **9159**



> 6 os.



> 60 min



średnie



tanie

## Składniki:

- biszkopty lub biszkopt z 5 jajek
- 5 jajek
- 7 łyżek cukru
- 7 łyżek mąki pszennej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- masa: 10 jajek
- 1 szklanka śmietany 18 %
- 2 litry mleka
- 250 g masła prawdziwego
- 1 łyżka cukru waniliowego
- 1 szklanka cukru pudru
- 1 szklanka mleka w proszku
- 2 płaskie łyżki kakao
- 2 galaretki

## Sposób przygotowania:

- 1 Na początku zabieramy się za masę czyli gotujemy 2 litry mleka, jajka miksujemy ze śmietaną i powoli wlewamy do gotującego się mleka, ciągle mieszamy ja to robiłam różgą. Wszystko gotujemy około 5 minut pamiętając by mieszać, aż utworzy się twarożek. Jeszcze gorące odcedzamy na sitku wyłożonym gazą, i zostawiamy do wystygnięcia.  
Rozpuszczamy galaretki u mnie truskawkowa i agrestowa, każdą oddzielnie według przepisu na opakowaniu.
- 2 Możemy użyć gotowych biszkopcików, lub tak jak ja upiec biszkopt i go przekroić.  
Na biszkopt ubijamy białka z cukrem na sztywno dodajemy żółtka mieszamy, następnie mąkę i proszek do pieczenia, wlewamy na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia i pieczemy ok. 25 min. w 180 stopniach.  
Jak twarożek jest już wystudzony ucieramy masło z cukrem pudrem, stopniowo dodajemy twarożek, następnie wsypujemy mleko w proszku i dokładnie ucieramy.  
Naszą masę dzielimy na połowę do jednej dodajemy kakao. W dużej blaszce w której piekł się biszkopt, układamy jedną część biszkoptu, nasączamy go galaretką, na to masa kakaowa, następnie następną część biszkoptu również nasączonego i biała masa. Na wierzch wlewamy drugą galaretkę lekko już skrzepniętą. Całość wkładamy do lodówki by dobrze schłodzić.

## Twoje notatki do przepisu: