

Ciasto z lekką kruszonką

Autor: **Na_zywo**Przepisów: **1757** Ocena: **14900**

3-4 os. > 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 100 g mielonych orzechów laskowych
- 300 g mąki
- 225 g cukru
- 2 torebki cukru wanilinowego
- szczypta soli
- 5 jajek
- 175 g masła
- 1 mango
- 500 g mielonego twarogu
- 150 g gęstej kwaśnej śmietany
- łyżka soku cytrynowego
- skórka otarta z 1/2 cytryny
- 25 g mąki ziemniaczanej
- 50 g orzechów laskowych w całości
- 2 łyżeczki cukru pudru do posypania

Sposób przygotowania:

- 1 Tortownicę o średnicy 26 cm posmaruj tłuszczem i oprósz mąką. Mielone orzechy zrumień na patelni bez tłuszczu. Gdy tylko zaczną się rumienić, przesyp je na talerzyk i pozostaw do wystudzenia. Potem wymieszaj je z mąką, 150 g cukru oraz solą i jednym opakowaniem cukru wanilinowego. Dodaj jeszcze masło i wbij jajko.
- 2 Z tych wszystkich składników zagnieć kruszonkę. Odważ jej 300 g i odłóż na talerz. Pozostałą kruszonką wylep spód i brzeg formy do wysokości ok. 2 cm.
- 3 Mango umyj, miąższ odetnij od pestki, obierz i pokrój w kostkę. Twaróg utrzyj ze śmietaną, resztą cukru i drugim cukrem wanilinowym. Wbij pozostałe 4 jajka, wlej sok cytrynowy i wsyp skórkę z cytryny. Na koniec masę serową wymieszaj z mąką ziemniaczaną, a także kostkami mango.
- 4 Masę rozsmaruj na spodzie w formie. Wierzch wyrównaj. Wstaw do piekarnika i piecz 50 minut w temperaturze 200 °C. Orzechy laskowe posiekaj, wymieszaj z odłożoną kruszonką.
- 5 Na 25 minut przed końcem pieczenia sernik posyp kruszonką z orzechami. Ciasto oprósz cukrem pudrem.
- 6 Czas przygotowania: 90 minut.
- 7 Cena porcji: ok. 6,5 zł. Kalorie: porcja 370 kcal

Źródło: Na żywo

Twoje notatki do przepisu: