

# Ciasto Żółdek



Autor: **Kasiaczek06**  
Przepisów: 52 Ocena: 867

> 6 os. 60 min średnie przystępne



## Składniki:

- Ciasto
- 4 jajka
- 60 dkg seria białego (z wiadereczka Pilos z Lidla)
- 3/4 szkl cukru pudru
- 1/4 szkl cukru kryształ
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- Ciasto II :
- 25 dkg masła
- 6 jak
- 6 łyżek oleju
- 2 szkl mąki pszennej
- 1 i 1/2 szkl cukru pudru
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- aromat waniliowy
- cukier waniliowy
- łyżka octu
- 1 szkl suchego maku
- 1 szkl kokosów
- 1 szkl mielonych orzechów łyżki 2 łyżki kakao ( u mnie kakao)

## Sposób przygotowania:

1

Przygotowujemy ciasto I : żółtka i cukier puder ucieramy do białości, dodajemy mąkę, zmielony ser i ucieramy jeszcze chwilę( około minuty). Z białek ubijamy pianę ( na sztywno) dodajemy cukier kryształ i ubijamy aż cukier się rozpuści( ja dałam cukier puder). Pianę dodajemy do sera i delikatnie mieszamy łyżką. Tak przygotowane ciasto serowe wylewamy na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia.

Przygotowujemy II ciasto: Masło ucieramy z cukrem i aromatem na puszysto, dodajemy po 1 żółtku i nadal ucieramy. Dodajemy mąkę, olej, proszek do pieczenia , ocet i ucieramy aż składniki się połączą. Z białek ubijamy pianę ,dodajemy do ciasta i delikatnie mieszamy. Tak przygotowane ciasto dzielimy na 3 równe części:

do I dodajemy kokos -mieszamy

do II dodajemy mak -mieszamy

do III dodajemy orzechy – kakao - mieszamy

Na ciasto serowe dajemy po łyżce każdego ciasta ( wykładamy ciasta kupkami po całym cieście

serowym) Tak przygotowane ciasto pieczemy w 180 stopniach przez około 45 min ( do efektu suchego patyczka) Wystudzone ciasto polewamy polewą, posypujemy cukrem pudrem lub zostawiamy bez dodatków.

Twoje notatki do przepisu: