

# Drożdżowa gwiazda z jeżynami



Autor: **Black\_soul**

Przepisów: **39** Ocena: **258**



> 6 os.



> 60 min



Średnie



Przystępne



## Składniki:

- Składniki na dwie gwiazdy:
- Rozczyn:
  - - 0,5 szklanki ciepłego mleka
  - - 1 łyżka cukru
  - - 1 łyżka mąki tortowej
  - - 5 dag świeżych drożdży
- Ciasto:
  - - 2 jajka
  - - 0,5 szklanki cukru
  - - 4 łyżki oleju
  - - 3 szklanki mąki tortowej
- Nadzienie:
  - - 25 dag białego sera
  - - 1 jajko
  - - 1 opakowanie cukru waniliowego
  - - 1 budyń waniliowy
  - - 2 łyżki cukru
  - - 1 szklanka jeżyn
- Dodatkowo:
  - - 1 jajko
  - - 1 łyżka cukru

## Sposób przygotowania:

- 1 Rozczyn: Drożdże rozcieramy z cukrem, ciepłym mlekiem i mąką. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce na około 15 minut.
- 2 Ciasto: Jajka ucieramy z cukrem na puszystą masę. Do mąki dodajemy wyrośnięte drożdże, utarte jajka z cukrem i olej. Zagniatamy ciasto. Ciasto przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce na półtorej godziny do wyrośnięcia.
- 3 Nadzienie: Ser ucieramy z cukrem waniliowym i jajkiem za pomocą blendera. Dodajemy budyń i blendujemy. Wstawiamy do lodówki do słodzenia na około 50 minut. Jeżyny rozcieramy widelcem, dodajemy do schłodzonej masy serowej i mieszamy za pomocą łyżki. Nadzienie ponownie chłodzimy w lodówce.
- 4 Formowanie: Ciasto dzielimy na 6 równych części (3 części do jednej gwiazdy). Pierwszą część wałkujemy na koło o średnicy 25 cm. Koło przekładamy na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia. Na środek ciasta dajemy obręcz o średnicy 9 cm. Do obręczy nakładamy porcję

nadzienia. Ciasto smarujemy wcześniej roztrzepanym jajkiem i posypujemy cukrem. Wałkujemy drugą część, przykładamy do tej pierwszej z nadzieniem. Ponownie dajemy obręcz i porcję nadzienia. Wałkujemy ostatnią część i przykładamy do ciasta z nadzieniem. Na środek dajemy obręcz o średnicy 7 cm. Za pomocą noża ciasto kroimy na 4 równe części. Te części kroimy na pół. Przekrojone części na pół jeszcze raz kroimy na pół. Każdą część zakręcamy i zlepiamy z drugą również zakręconą tak żeby powstały ramiona gwiazdy. Ramion powinno wyjść osiem. Wierzch gwiazdy smarujemy wcześniej roztrzepanym jajkiem. Tak samo robimy drugą gwiazdę.

- 5) Pieczenie: Gwiazdy pieczemy w temperaturze 180 stopni przez około 40 minut do zrumienienia. Upieczone studzimy.



Twoje notatki do przepisu: