

Tarta makowo-serowa



Autor: **Swiat_i_ludzie**
Przepisów: **1545** Ocena: **13234**

 3-4 os.  60 min  łatwe  dostępne



Składniki:

- Na 40 dag mąki pszennej
- 20 dag zimnej margaryny lub masła
- 12 dag cukru
- 1 jajko
- 1 torebka cukru wanilinowego. Na 50 dag śliwek
- 50 dag twarogu sernikowego
- 2 jajka
- 10 dag cukru
- 10 dag masy makowej

Sposób przygotowania:

- 1 Przesianą mąkę wymieszaj z cukrem i cukrem wanilinowym. Następnie dodaj pokrojony na małe kawałki tłuszcz oraz jajko, szybko zagnieć gładkie, elastyczne ciasto. Uformuj z niego kulę, zawiń w folię spożywczą i włóż do lodówki ok. 60 minut. 3 ciasta rozwałkuj i wyłóż nim dno oraz boki tortownicy. Wstaw do lodówki.
- 2 Śliwki umyj, osusz, przekrój na pół i usuń pestki. Do miski włóż twaróg, dodaj jajka oraz cukier, zmiksuj. Na koniec dodaj masę makową, wymieszaj.
- 3 Na schłodzonym cieście rozłóż śliwki i przykryj je masą twarogowo-makową. Z pozostałego ciasta zrób kruszonkę i posyp nim wierzch tarty. Piecz 50-60 minut w temperaturze 180°C. Gdy wystygnie, wyjmij z formy i oprósz cukrem pudrem.
- 4 (bez czasu oczekiwania): 30 minut. Porcja: 450 kilokalorii

Źródło: Świat i Ludzie

Twoje notatki do przepisu: