

Ciasto: 40 dag mąki, 6 łyżek cukru, 1 płaska łyżeczka proszku, 200g roztopionego masła lub margaryny, cukier waniliowy, 1 łyżka kakao, 2 łyżki śmietany

Masa serowa: 1 kg białego sera, 5 jajek, 1,5 szkl. cukru, 4 łyżki topionego masła, łyżka budyniu (suchego),

bakalie

Składniki ciasta mieszamy, zagniatamy 2-3 kule i wkładamy do lodówki a nawet lepiej do zamrażalnika na jakąś godzinę. Ser mielimy, dodajemy kolejno, cukier, żółtka, tłuszcz, budyń. Ubijamy pianę z białek i delikatnie mieszamy z masą, wsypujemy rodzynki. Blachę smarujemy i wysypujemy kaszką manna czy bulka. Schłodzone ciasto (połowę) trzemy na grubej tarce, na to wylewamy masę serową, a na to trzemy drugą połowę ciasta. Pieczemy ok. 1 godziny na 180-200 stopni.

Polecam bo pycha!

[Asia](#)