




Ciasto drożdżowe z serem

 Stokrotka

Polecane na: [ciasta](#), [przystawki i przekąski](#), [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 120 min

 1 porcja

Składniki:

Ciasto: -
mąka tortowa - 40 dag
masło - 5 dag
jajko - 1 szt.
żółtka - 2 szt.
cukier - 10 dag
mleko - 120 ml
drożdże świeże - 2 dag
sól - 0,3 łyżeczka

Masa serowa: -
serek homogenizowany waniliowy - 30 dag
budyń śmietankowy - 1 szt.
żółtko - 1 szt.
Lukier: -
cukier puder - 15 dag
sok z cytryny - 2 łyżka
posypka waflowa do dekoracji - -
trochę

Dodatkowe info:

Przygotowując to ciasto miałam na myśli drożdżówki, ale z powodu braku czasu wyłożyłam ser na rozwałkowane ciasto, zawinęłam i wyszło naprawdę super.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pokruszone drożdże wymieszać z łyżką cukru. Dodać 2-3 łyżki mąki i połowę letniego mleka, wymieszać, przykryć i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Do drugiej miski przesiać resztę mąki, dodać sól, jajko, żółtka, cukier, resztę mleka i rozczyń. Wyrabiać ręcznie lub mieszadkami miksera. Pod koniec wlać rozpuszczone, przestudzone masło i wyrabiać jeszcze przez chwilę.

KROK 2: Ciasto przykryć ściereczką i pozostawić na kilkanaście minut w ciepłym miejscu.

KROK 3: Serek homogenizowany zmiksować z budyń i żółtkiem.

KROK 4: Gdy ciasto podwoi swoją objętość wyłożyć na deskę posypaną mąką, przerobić

i rozwałkować nadając kształt prostokąta. Na ciasto wyłożyć masę serową, wyrównać i zwinąć jak roladę. Ułożyć w formie keksowej wyłożonej papierem do pieczenia i odstawić do ponownego wyrośnięcia. Następnie posmarować wodą i wstawić do nagrzanego do 180 stopni piekarnika. Piec około 30-40 minut.

KROK 5: Cukier puder utrzeć z sokiem z cytryny na gładki lukier. Upieczone i ostudzone ciasto polukrować i posypać posypką waflową.