Ciasto krucho-drożdżowe z serem i kruszonką

Stokrotka

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

80 min | łatwy | 12 porcji

Składniki:

CIASTO -
mąka pszenna - 3 szklanka
drożdże - 3 dag
proszek do pieczenia - 1/5 łyżeczka
masło - 20 dag
żółtka - 2 szt.
śmietana gęsta - 4 łyżka
cukier - 2 łyżka
mleko ciepłe - 1/4 szklanka
sól - 1/2 łyżeczka
KRUSZONKA -
mąka pszenna - 1 szklanka
cukier - 10 dag
masło - 10 dag
żółtko - 1 szt.
MASA SEROWA -
ser twarogowy - 1 kg
cukier puder - 1 szklanka
mleko - 1 szklanka
żółtka - 3 szt.
jajka - 2 szt.
olej - 1/2 szklanka
budyń waniliowy - 1 szt.
skórka pomarańczowa kandyzowana - 2 łyżka
rodzynki - 3-4 dag

Dodatkowe info:

Pyszne ciasto na śniadanie do porannej kawy.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ciasto
Drożdże rozpuścić w ciepłym mleku z cukrem, wsypać 2 łyżki mąki. Zamieszać i pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.

KROK 2: Ciepłe masło rozetrzeć, dodać mąkę z proszkiem do pieczenia, rozczyn, żółtka, sól i śmietanę. Szybko wyrobić ciasto i pozostawić do wyrośnięcia.

KROK 3: Kruszonka:
Mąkę, cukier, żółtko i masło posiekać.

KROK 4: Następnie palcami rozcierać aż powstanie kruszonka.

KROK 5: Masa serowa:
Ser zmiksować dodając stopniowo mleko, olej, żółtka. cukier puder, budyń.

KROK 6: Pod koniec dodać rodzynki oprószone mąką, skórkę pomarańczową, sztywno ubitą pianę z białek, wymieszać.

KROK 7: Gdy ciasto podwoi swoją objętość, wyłożyć na stolnicę, rozwałkować, włożyć do wyłożonej papierem do pieczenia blaszki o wymiarach 37/21 cm, odłożyć na 10 minut.

KROK 8: Następnie wyłożyć masę serową,wyrównać.

KROK 9: Posypać kruszonką, włożyć do piekarnika.

KROK 10: Piec w temp 190 stopni około 40-45 minut.