





Drożdżówki serowo-malinowe

 Renixx

Polecane na: [pieczywo](#), [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 90 min

 1 porcja

Składniki:

mąka tortowa typ 450 - 0,5 kg
drożdże świeże - 50 g
cukier - 0,5 szklanka
żółtka - 3 szt.
jajko - 1 szt.
masło - 100 g
ciepłe mleko - 150 ml
śmietanka 30 % - 50 ml
ekstrakt waniliowy - 1 łyżeczka
otarta skórka z cytryny - 1 łyżeczka
sól - 0,5 łyżeczka
masa serowa: -
ser twarogowy - 400 g
jajka - 2 szt.
żółtko - 1 szt.
cukier puder - 0,5 szklanka

budyń śmietankowy - 1 łyżka
masło - 100 g
otarta skórka z pomarańczy - 0,5 łyżeczka
kruszonka: -
mąka tortowa - 1 szklanka
cukier - 1/3 szklanka
żółtko - 1 szt.
masło - 70 g
cukier z wanilią - 1 łyżka
lukier: -
cukier puder - 100 g
sok z cytryny - 1 łyżka
dodatkowo: -
maliny - 1 szklanka
jajko - 1 szt.
cukier z wanilią - 1 łyżeczka

Dodatkowe info:

Mięciutkie drożdżówki z serem i malinami o delikatnym smaku cytrusów to pyszne śniadanie, które kuszą i nigdy nie kończy się na jednej.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drożdże utrzeć z łyżką cukru, wymieszać z połową ciepłego mleka i 2 łyżkami mąki. Zostawić na 15 minut do wyrośnięcia. W międzyczasie masło roztopić, ostudzić. Żółtka i jajko utrzeć z pozostałym cukrem. W drugiej misce wymieszać mąkę z solą, dodać resztę ciepłego mleka, śmietankę, ekstrakt, skórkę cytrynową, masę jajeczną i spieniony rozczyń drożdżowy. W trakcie wyrabiania powoli dodawać rozpuszczone masło. Przykryć

i pozostawić na pół godziny do wyrośnięcia w ciepłym miejscu.

KROK 2: Kruszonka:

Mąkę z cukrem, masłem, wanilią i żółtkiem rozcierać palcami do momentu, gdy powstanie pokruszone ciasto.

KROK 3: Masło zmiksować z żółtkami i cukrem pudrem, dodać przemielony ser i budyń, ponownie zmiksować. Białka ze szczyptą soli ubić na sztywną pianę, połączyć z masą serową, dodać otartą skórkę z pomarańczy, delikatnie wymieszać.

KROK 4: Wyrośnięte ciasto wyłożyć na posypany mąką blat, rozwałkować na grubość 1,5 cm, wyciąć krążki. W odstępach ułożyć na przygotowanej blaszce, pozostawić na 10 minut w ciepłym miejscu. Dnem mniejszego kubka zrobić wgłębienie.

KROK 5: Brzegi ciasta posmarować jajkiem wymieszanym z cukrem waniliowym, na środek włożyć porcję masy serowej, posypać kruszonką i ułożyć po kilka malin.

KROK 6: Blaszkę z drożdżówkami włożyć do piekarnika nagrzanego do 180 °C i upiec na złoty kolor.