# Kaszak jaglany w cieście drożdżowo-kruchym

Nikita

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **polska**

## Warto wiedzieć:

180 min

16 porcji

## Składniki:

ciasto: -

mąka pszenna lub mieszanka bezglutenowa - 3 szklanka

masło - 200 g

drożdże świeże - 20 g

proszek do pieczenia - szczypta

cukier - 1 łyżeczka

sól - szczypta

kwaśna śmietana - 2 łyżka

żółtka z jaj eko - 2 szt.

Nadzienie: -

kasza jaglana eko - 200 g

laska wanilii - 1 szt.

ser biały eko - 300 g

białka z jaj eko - 2 szt.

miód - 2-3 łyżka

cukier z prawdziwą wanilią bio - 1 szt.

rodzynki eko - garść

## Dodatkowe info:

Ciasto jest mało słodkie, słodycz jest z miodu, cukru waniliowego i rodzynek. Jeżeli ktoś lubi słodkie ciasta to należy dodać trochę cukru do masy.

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Kasza jaglana (można przygotować dzień wcześniej):
Kaszę jaglaną dokładnie płuczemy, a następnie przelewamy na sicie wrzącą wodą.
Gotujemy w wodzie z pokrojoną laską wanilii do miękkości (można ją nawet trochę rozgotować).

*KROK 2:* Ciasto:
Drożdże rozkruszyć w kubku ze śmietaną i cukrem.
W misie robota (lub na stolnicy) zagnieść szybko ciasto z podanych składników i zawinąć w folię.
Schować do lodówki na 30 -60 minut.

*KROK 3:* Nadzienie:
Ugotowaną i ostudzoną kaszę oraz pokruszony ser przekładamy razem do misy.

*KROK 4:* ucieramy na gładką masę.

*KROK 5:* Białka ubijamy na sztywno, rodzynki myjemy.
Dodajemy rodzynki i pianę z białek do masy serowo-jaglanej.
mieszamy.

*KROK 6:* 2/3 ciasta kładziemy na papier do pieczenia i wałkujemy przez folię (nie przykleja się i nie musimy podsypywać mąką)

*KROK 7:* Wałkujemy do osiągnięcia odpowiedniej wielkości.

*KROK 8:* Razem z papierem wkładamy do wyższej formy na tarty (lub innej).
Obcinamy nadmiar papieru.
Odrywamy nadmiar ciasta.

*KROK 9:* Na ciasto wykładamy całą masę serowo-jaglaną.

*KROK 10:* Pozostałą część ciasta wałkujemy i układamy na górze (można zrobić kratkę lub ułożyć w dowolnej formie).
Piekarnik nagrzewamy do 180 stopni.

*KROK 11:* Wkładamy ciasto do piekarnika do pieczenia.
Po 20 minutach zmniejszamy temperaturę do 160 stopni i pieczemy dalej jeszcze około 50 -55 minut.
Pozostawiamy do wystygnięcia na kratce.