Kruche ciasto ze śliwkami i serem

Stokrotka

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

100 min | łatwy | 20 porcji

Składniki:

Ciasto -
mąka tortowa - 2 szklanka
cukier puder - 1/2 szklanka
masło - 12 dag
jajko - 1 szt.
cukier waniliowy - 16 g
proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
śliwki węgierki - 1 kg
herbatniki - 35 dag
Masa serowa -
ser tłusty z wiaderka - 1/2 kg
masło - 5 dag
żółtko - 1 szt.
jajko - 1 szt.
cukier puder - 1/2 szklanka
cukier z wanilią - 2 łyżeczka
budyń waniliowy - 1 opakowanie
Kruszonka -
mąka tortowa - 1 szklanka
cukier kryształ - 10 dag
masło - 10 dag

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do miski przesiać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Dodać zimne masło utarte na tarce o dużych otworach, cukier puder, cukier waniliowy, posiekać i szybko zagnieść ciasto. Włożyć do woreczka foliowego i na pół godziny do lodówki.

KROK 2: masa serowa Żółtko, całe jajko, masło, cukier zmiksować, dodać ser i budyń, wymieszać. Ciasto rozwałkować, włożyć na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia o wymiarach 21/35 cm, posypać pokruszonymi herbatnikami. Łyżką ułożyć stożki z sera i śliwki skórką do dołu.

KROK 3: Po wierzchu posypać kruszonką. Ciasto wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec przez 45-50 minut w temp 180 stopni.

KROK 4: Ostudzone ciasto pokroić na kawałki.