

Puszek - ciasto z masą serową

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pyszne ciasto serowe z delikatną masą serową!!

Czas przygotowania: 60 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Kaloryczność: 380 kCal

Potrzebne składniki:

- 6 jajek -
- 1 szklanka cukru -
- 1 szklanka mąki pszennej -
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia -
- 2 galaretki cytrynowe -
- 25 dag białego sera -
- 1/2 l śmietany 30% -
- 2 łyżki cukru pudru -
- Posypka kokosowa: -
- 10 dag wiórków kokosowych -
- 2 łyżki cukru -
- 2 łyżki masła -
- dżem brzoskwiniowy -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Białka ubić na sztywną masę, wsypać cukier i dalej ubijać. Kolejno dodawać żółtka cały czas ubijając. Wyłączamy mikser i dodajemy mąkę z proszkiem do pieczenia. Masę należy delikatnie wymieszać. Ciasto wylać do wysmarowanej dużej tortownicy (o średnicy 26-28 cm) i piec około 30 minut w temp. 180 °C. Po upieczeniu biszkopt ostudzić i podzielić na 2 krążki.
- 2.** Zmieszać biały ser. Galaretki rozpuścić w 2 szklanki gorącej wody. Gdy zaczną lekko tężeć dodać do sera i dobrze wymieszać. Śmietanę ubić z cukrem pudrem. Następnie dodawać do niej masę serową dalej miksując.
- 3.** Na jeden krążek ciasta wyłożyć masę serową i przykryć ją drugim krążkiem biszkoptu. Na patelnię dajemy masło, cukier i kokos, smazymy na niewielkim ogniu do momentu aż wiórki się zrumienią. Pozostawić do ostygnięcia. Wierzch ciasta posmarować dżemem brzoskwiniowym i posypać zrumienionym kokosem.