

Kołacz serowy z kruszonką

Składniki

Ciasto:

- 0,5 kg mąki pszennej
- 3 dag drożdży
- ¼ litra mleka
- 10 dag masła
- 10 dag cukru
- 2 żółtka
- szczypta soli

Kruszonka:

- 5 dag masła
- 8 dag mąki
- 5 dag cukru pudru
- cukier waniliowy

Masa serowa:

- 0,5 kg twarogu
- 10 dag masła
- 10 dag cukru
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 1 jajko
- skórka z pomarańczy
- 5 dag rodzynek
- 2 łyżki kaszy manny (opcjonalnie, jeśli ser jest zbyt wilgotny)

Wykonanie:

Mąkę przesiać do miski. Zrobić wgłębienie, wlać w nie drożdże rozmieszane z letnim mlekiem i przygotować rozczyn. Masło utrzeć z żółtkami, cukrem i szczyptą soli. Uartą masę dodać do wyrośniętego rozczynu, wlać resztę mleka i wyrobić ciasto. Gdy ciasto wyrośnie, wyłożyć je na natłuszczoną okrągłą blachę i równomiernie rozciągnąć.

Twaróg zmielić, utrzeć z miękkim masłem, cukrem, cukrem waniliowym i jajkiem na puszystą masę. Dodać skórkę z pomarańczy i rodzynek. Jeśli masa serowa jest zbyt wilgotna, dodać kaszkę mannę. Gdy ciasto na blasze nieco podrośnie, wyłożyć na nie masę serową, pozostawiając wolny 3 cm brzeg.

Wszystkie składniki kruszonki wymieszać ręcznie i posypać nimi masę serową. Wstawić ciasto do piekarnika nagrzanego do 175°C. Piec przez 40–50 minut. Zamiast masy serowej można użyć masy makowej.



Smacznego życzy KGW z Bystrej!