

Ciasto serowe z bakaliami

Ciasto

GOURMET KRÓLEWSKIE 30	300 g
Mąka pszenna	700 g
Proszek do pieczenia	65 g
masło	200 g
Twaróg (mielony)	200 g
Jaja	135 g
woda	200 g
łącznie Ciasto	1.800 g

Dodatki

Rodzynki sułtańskie	150 g
Migdały prażone (słupki)	150 g
Skórka pomarańczowa, kandyzowana	50 g
Skórka cytrynowa kandyzowana	50 g
Rum	50 g
łącznie Dodatki	450 g

Warstwa

Nadzienienie serowe do pieczenia	160 g
łącznie Warstwa	160 g

Dekoracja

Masło, rozpuszczone	120 g
Cukier	40 g
łącznie Dekoracja	160 g

wykonanie:

Wykonanie:

Wszystkie składniki mieszanki owocowej dzień wcześniej zamoczyć w rumie i odstawić pod przykryciem. Składniki ciasta połączyć i wyrobić w miesiarence.

czas wyrabiania (miesiarka spiralna): 2 minuty – pierwszy bieg, 3 minuty – drugi bieg

Pod koniec wyrabiania dodać mieszankę owocową i krótko wymieszać na pierwszym biegu. Odważyć porcje ciasta, odpowiednio ukształtować i włożyć do przygotowanych foremek.



naważka ciasta: ok. 560 g

Przygotować nadzienienie serowe do pieczenia zgodnie z recepturą podstawową. Naciąć poszczególne kawałki ciasta na głębokość ok. 2 cm,

włożyć w szczelinę nadzienienie serowe i wypiec.

naważka nadzienia serowego: ok. 560 g

temp. pieczenia: ok. 180-190 °C

czas pieczenia: ok. 45 minut

Po upieczeniu posmarować masłem i posypać cukrem.

Z dobrego upieczesz najlepsze!