



Kolorowe ciasto z serem

Autor: Niezapominajka

Osób: **10**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**



wanie

Krok 1

Mąkę z proszkiem do pieczenia przesiać, dodać cukier puder i masło, posiekać, wlać płynny miód, śmietanę i żółtka, zagnieść ciasto. Zawinąć w folię, odłożyć do lodówki na pół godziny. Następnie rozwałkować, włożyć na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia o wymiarach 21/35 cm. Nakłuć widelcem, wstawić do nagrzanego do 180°C piekarnika i upiec na złoty kolor.

Krok 2

Żółtka, masło i cukier puder, cukier waniliowy utrzeć do białości, dodać ser, budyń i purée z dyni.

Krok 3

Białka ze szczyptą soli ubić na sztywną pianę, połączyć z masą serową, dodać bakalie oprószone mąką, delikatnie wymieszać. Tak przygotowaną masę serową wylać na wyłożoną papierem do pieczenia blaszkę o takiej samej wielkości jak upieczone ciasto. Włożyć do nagrzanego do 180°C piekarnika i piec około 1 godziny.

Mus z jabłek:

Obrane jabłka, pokroić w kostkę, włożyć do garnka, wlać pół szklanki wody, przykryć i rozgotować. Do gorących wsypać obie galaretki i bardzo dokładnie wymieszać (w razie potrzeby dosłodzić).

Upieczony, zimny blat ciasta posmarować powidłkami. Następnie przykryć blatem serowym. Na placek serowy wyłożyć tężejący mus z jabłek, włożyć do lodówki, schłodzić.

Schłodzoną śmietankę Łaciata ubić na sztywno z cukrem pudrem. Następnie miksując na niskich obrotach stopniowo dodawać serek mascarpone. Żelatynę rozpuścić w 2-3 łyżkach zimnej wody, gdy napęcznieje podgrzać, połączyć z ubitą śmietanką i od razu wyłożyć na ciasto. Wierzch ciasta posypać słodkim kakao, schłodzić.

Ciasto:

- 2 szklanki mąki pszennej
- 2 żółtka
- 15 dag masła Łaciata
- 0,5 szkl. cukru pudru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżka płynnego miodu
- 1 łyżka gęstej śmietany Łaciata 30%

Masa serowa:

- 70 dag sera z wiaderka
- 6 jajek
- 1 budyń śmietankowy
- 2 łyżki cukru waniliowego
- 10 dag masła Łaciata
- 1 szklanka cukru
- 5 łyżek purée z dyni
- 2 łyżki skórki pomarańczowej kandyzowanej
- 2-3 łyżki rodzynek
- 2-3 łyżki mieszanki keksowej
- 1 łyżka mąki pszennej

Mus z jabłek:

- 1 kg jabłek
- 2 opakowania galaretki agrestowej

Pianka ze śmietanki:

- 1,5 szkl. śmietanki Łaciata 30%
- 40 dag serka mascarpone
- 0,5 szklanki cukru pudru
- 1 łyżka żelatyny

Dodatkowo:

- 250 ml powideł śliwkowych
- Kakao słodkie do posypania