



Tekst i zdjęcie: **Nativip** - Szef Kuchni (1082)

Tarta serowa

Słodka tarta serowa do popołudniowej kawy

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Średnie

Pora dnia: Przekąska

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- mąka , 2 szkl.
- jajka, 4 szt.
- cukier puder, 5 łyżk.
- masło, 125 g
- kakao, 1 łyżk.
- proszek do pieczenia, 1 łyżecz.
- ser biały, 500 dag
- śmietana 36%, 3 łyżk.

Sposób przygotowania:

Ciasto. 2 szklanki mąki, 2 jajka, masło, proszek do pieczenia, kakao, cukier puder 2 łyżki - zagnieść ciasto i odstawić do lodówki na 30 min. Ser wymieszać z 5 łyżkami maki, 3 łyżkami śmietany, 3 łyżkami cukru pudru i 2 ubitymi jajkami. Formę do tarty wysmarować masłem, wyłożyć ciasto na to wylać ser i piec ok. 40 min w 180 st. C

