

# • CIASTO DROŻDŻOWE Z SEREM I JAGODAMI •

## *Składniki (na blaszkę 30x40):*

- 375g mąki pszennej
- 25g Drożdży Babuni do słodkich wypieków
- 60g cukru kryształu
- 125ml letniego mleka
- 3 łyżki margaryny do pieczenia
- 2 jajka
- szczypta soli

## *Masa serowa:*

- 600g twarogu typu Quark
- 100g mascarpone
- 4 jajka (osobno żółtka i białka)
- 100g cukru kryształu
- 2 łyżeczki aromatu waniliowego
- 40g budyniu waniliowego bez cukru (proszek)
- szczypta soli

## *Owoce:*

- 1 kg świeżych jagód

## *Przygotowanie:*

1. Do miski przesiej mąkę, zrób w niej dołek, wsyp rozkruszone Drożdże Babuni, łyżkę cukru. Zalej mlekiem i zasyp niewielką ilością mąki tak, by powstała konsystencja gęstej śmietany. Następnie odstaw na 10 – 15 minut, aż rozczytn zacznie się pieniać.
2. Po tym czasie dodaj pozostałe składniki i wyrabiaj na gładkie i elastyczne ciasto. Odstaw na około 1,5h pod przykryciem w temperaturze pokojowej, do podwojenia objętości. Po tym czasie znów krótko wyrób i rozwałkuj ciasto.
3. Blaszkę o wymiarach 30x40cm wysmaruj tłuszczem i oprósz bułką tartą. Na dno blaszki wyłóż rozwałkowane ciasto.

## *Masa serowa:*

1. Wszystkie składniki oprócz białek i jagód zmiksuj na gładką masę.
2. Do białek dodaj szczyptę soli i ubij sztywną pianę.
3. Delikatnie wmieszaj ją z masą serową, następnie wyłóż ją na ciasto, a na wierzch dodaj jagody.
4. Piecz w temperaturze 180°C przez około 45 minut. Po tym czasie wyjmij z piekarnika i ostudź w blaszce.

*Smacznego!*