

• DROŻDZOWE Z OWOCAMI •

Składniki:

- 1/4 szklanki mleka
- 1/4 szklanki cukru
- 50 g masła
- 1/4 szklanki ciepłej wody
- 7 g Drożdży Babuni Suszonych
- lub 20 g Drożdży Babuni
- 2 jajka
- 2 i 1/2 szklanki mąki
- szczypta soli

Na masę serową:

- 500 g serka waniliowego
- 1 jajko
- 1 żółtko
- 2 łyżki mąki kukurydzianej

Ponadto:

- około 2 szklanek porzeczek

Na kruszonkę:

- 150 g masła
- 1 i 1/4 szklanki mąki
- 3/4 szklanki cukru
- łyżka cukru waniliowego

Przygotowanie:

W rondelku umieścić cukier, mleko i masło. Podgrzewać do chwili rozpuszczenia się cukru i masła. Odstawić. Do szklanki z ciepłą wodą wsypać drożdże, nie mieszać, odstawić, aż drożdże spęcznieją (około 5 min).

Do misy miksera wlać płyn z rondelka i wodę z drożdżami. Dodać jajka i pół szklanki mąki wymieszanej ze szczyptą soli. Wymieszać (ciasto będzie rzadkie). Dalej wyrabiając, dodać mąkę. Ciasto powinno być lekko lepiałe, zatem na końcu warto dodawać mąkę partiami. Czasem, w zależności od mąki, potrzeba jej będzie mniej lub nawet nieco więcej niż mówi przepis. Wyrabiać około 7–10 min. Przykryć i pozostawić do podwojenia objętości na około 1 godz.

Po tym czasie rozwałkować ciasto lub uciskając dłonią, rozłożyć na dnie foremki o wymiarach 40/25, jednocześnie pozostawiając nieco wyższe ranty. Serki wymieszać dokładnie z jajkami i mąką kukurydzianą. Wszystkie składniki na kruszonkę zmiksować lub wyrobić między palcami. Serek wylać na ciasto. Na serku ułożyć równomiernie owoce. Przykryć je grubo kruszonką. Piec około 45–50 min w temp. 180°C. Kroić przestudzone.

Smacznego!