



SERNIKO-BATONY Z OWSIANĄ KRUSZONKĄ I MALINAMI



90 MINUT



6 PORCJI

SKŁADNIKI



SKŁADNIKI NA SPÓD:

- 200g maślanych ciasteczek herbatnikowych
- 100g masła

MASA SEROWA:

- 3 jaja Kotliny Natury
- 600g sera do sernika
- 150ml śmietanki 30%
- sok z jednej cytryny
- 220g cukru
- 50g mąki pszennej
- 150g malin lub porzeczek

KRUSZONKA:

- 100g zimnego masła pokrojonego w kostkę
- 150g mąki
- 100g cukru
- 100g płatków błyskawicznych owsianych

PRZYGOTOWANIE



1. Przygotuj spód ciasta, mieląc herbatniki na pył w robocie kuchennym lub na tarce o drobnych oczkach. Następnie dodaj do nich rozpuszczone masło i wymieszaj do połączenia składników. Masę przetóż do formy wyłożonej papierem o wymiarach 21x30cm i odstaw do lodówki w celu schłodzenia.
2. Następnie przygotuj ciasto na kruszonkę. Do miski dodaj wszystkie składniki i zagnieć lub wymieszaj w misce robota kuchennego z nakładką hak. Potem rozkrusz masę palcami na mniejsze kawałki. Schowaj do lodówki na około 30 minut.
3. Do miski dodaj wszystkie składniki na masę serową i delikatnie wymieszaj. Jeśli używasz robota – nastaw go na niskie obroty. Następnie przelej masę na schłodzony spód. Na wierzch masy sernikowej połóż maliny lub porzeczeki w nieregularnych odstępach. Całe ciasto posyp kruszonką.
4. Piekarnik nagrzej do 180 stopni, a sernik piecz przez około 45 minut. Po wyjęciu z piekarnika odstaw do ostudzenia. Na końcu pokrój ciasto w paski i wielkości batona.

KOTLINA NATURY TO MARKA WYBORNÝCH JAJ Z CHOWU EKOLÓGICZNEGO, WOLNEGO WYBIEGU, ŚCIÓŁKOWEGO, A TAKŻE ZNOSZONYCH PRZEZ KURY ZIELONONÓŻKI.

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

WWW.KOTLINANATURY.PL