

Płacek malinowy

Żeby bez trudu pokroić placek z kremowym nadzieniem wystarczy włożyć ostry nóż do gorącej wody, a potem go osuszyć.

SKALA TRUDNOŚCI:

Łatwe

CZAS PRZYGOTOWANIA:

25 minut

LICZBA PORCJI:

8

SKŁADNIKI:

1 szklanka ciasteczek, pokruszonych
50 g masła, roztopionego
85 g galaretki malinowej w proszku
1 szklanka wrzątku
50 g cukru
150 g malin
1 łyżka soku z cytryny
90 g serka śmietankowego
40 g cukru pudru
1 łyżeczka esencji waniliowej
szczypta soli
200 ml śmietany kremówki

PRZYGOTOWANIE:

1) Wymieszać pokruszone ciasteczka z masłem w małej misce. Wylepić dno i boki nienasmarowanej formy o średnicy 23 cm. Piec spód 10 minut w temperaturze 180°C, aż się przyrumieni.

2) Rozpuścić galaretkę we wrzątku w misce. Dodać cukier, maliny i sok z cytryny. Wstawić do lodówki na 1 i 1/2 godziny, aż nadzienie lekko się zetnie. Utrzeć serek z cukrem pudrem, dodać esencję waniliową i sól. Ubić kremówkę w innej misce i połączyć z serkiem. Rozprowadzić 3/4 nadzienia na upieczonym spodzie.

3) Nałożyć na wierzch 3/4 szklanki nadzienia malinowego. Przykryć je nadzieniem serowym i ponownie nadzieniem malinowym. Włożyć ciasto na noc do lodówki.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 porcja zawiera: 345 kcal, 23 g tłuszczów (w tym 13 g NKT), 69 mg cholesterolu, 189 mg sodu, 34 g węglowodanów, 1 g błonnika, 3 g białka