

# 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