

Tarta germana simpla cu brinza (Kaesekuchen)

Tarta germana simpla cu brinza
(Kaesekuchen)

Ingrediente :

Pentru blat: 1 ou, 100 g zahar, 100 g unt, 1 pachet zahar vanilat, 200 g faina, 1/2 pachet praf de copt. Pentru umplutura: 4 oua, un virf cutit praf de copt, 500 g brinza dulce, 200 g frisca nebatuta (sau lapte), 130 g zahar, 3/4 pachet budinca de vanilie, sucul de la o jumatate de lamiie.

Preparare :

Se bate spuma oul cu zaharul si zaharul vanilat. Se adauga incet untul si apoi faina amestecata cu praful de copt. Se unge o forma rotunda de blat si se tapeteaza fundul acesteia cu blatul. Se separa cele 4 oua si se amesteca galbenusurile cu brinza, frisca/laptele, 130 g zahar, sucul de lamiie, praful de copt, praful de budinca. Se bat albusurile tari si se adauga cu grija la compozitie. Se repartizeaza compozitia pe blat si se da la cuptorul incins la 170-180 g Celsius o ora, pe raftul cel mai de jos (se face o proba cu o scobitoare, daca se prinde multa compozitie se mai lasa citeva minute si se stinge focul). Se lasa sa se raceasca in cuptor

(compozitia se lasa putin).

varianta: se pot adauga la compozitie mandarine (o cutie mica e
suficienta).