

Przepis: Pikantne ciasto w pudełku "Croque cake"

Instrukcje Nie. 1436

Poziom trudności: Początkujący 🍴🍴🍴🍴

Czas pracy: 40 Minuty

Każdy, kto uwielbia quiche lorraine, pokocha również ten oryginalny francuski przepis. "**Ciasto croque**" składa się z tostów i szynki. Wegetarianie mogą na przykład użyć puree z bakłażana jako alternatywy dla szynki.



Składniki dla 6 osób:

- 8 kromek tostów

To szybkie i łatwe:

Po pierwsze, rozgrzej piekarnik do 180°C.

- 4 plastry gotowanej szynki
- 300 ml bitej śmietany
- 200 g startej mozzarelli
- 100 g startego sera Gouda
- sól i pieprz

W misce wymieszaj ser z bitą śmietaną i dopraw mieszankę solą i pieprzem. Wysmaruj masłem formę do pieczenia bochenków i wyłóż jej dno dwiema kromkami chleba tostowego.

Pokrój ugotowaną szynkę na małe kawałki i rozłóż na tostach.

Rozłóż około jednej czwartej mieszanki śmietany i sera na tostach i szynce.

Przykryć formę kolejnymi warstwami tostów, szynki i masy serowej, aż forma będzie wypełniona do wysokości ok. 1 cm.

Piec w piekarniku przez około 30 minut w temperaturze 180°C.

W ten sposób smakuje najlepiej:

Ciasto podawać jak najcieplejsze. Podawać z zieloną sałatą.

Przepis ten można urozmaicić według własnych pomysłów: pikantne ciasto bochenkowe smakuje równie dobrze z warzywami, takimi jak prowansalska tapenada (pasta z czarnych oliwek) lub kawior z bakłażana.

... a na deser

Domowe [ciasto czekoladowo-gruszkowe z](#) herbatnikami [speculoos](#) jest również genialnie łatwe do upieczenia i bardzo smaczne. Smakuje nawet na Wielkanoc. Pyszny przepis można znaleźć pod **instrukcją 1437**.



Szczegóły artykułu:

Numer pozycji	Nazwa artykułu	Ilość
---------------	----------------	-------