

# Руски чийзкейк с пудинг

Оригинално съчетание от пудинг, крема сирене и какао

about 16 парчета (/парченца)



Необходим някакъв опит

up to 80 Min.



## Съставки:

### Смес:

375 г пшенично брашно  
40 г какао Dr.Oetker  
2 ч.л. бакпулвер Dr.Oetker  
200 г захар  
1 пак. ванилена захар Dr.Oetker  
1 бр. яйца  
200 г краве масло

### Пълнеж:

250 г краве масло  
500 г сирене крема  
200 г захар  
1 пак. ванилена захар Dr.Oetker  
3 бр. яйца  
1 пак. Оригинален пудинг ванилия Dr.Oetker

## 1 Тесто:

В купа пресейте брашното, какаото и бакпулвера. Добавете захарта, ванилената захар, яйцата и маслото. Разбийте всичко с миксер първо на ниска, а след това на висока степен до получаването на хомогенна смес. Набрашнете повърхността и омесете до получаването на гладко тесто. Ако лепне, го оставете в хладилника за известно време. Разточете половината от тестото на кора с диаметър формата за торта и височината на стените ѝ и разстелете в предварително намастената форма за торта.

## 2 Пълнеж:

Разтопете маслото и го оставете да се охлади. Пасирайте кремата сирене със захарта, ванилената захар, яйцата, пудинга и маслото до хомогенна смес. Разстелете пълнежа върху тестото и загладете. Разточете останалото тесто, изрежете различни фигурки от него и ги подредете върху крема.

Печете в предварително загрятя фурна на 170°C горен и долен нагревател или на 150°C горещ въздух. След изпичане оставете кейка в изключената фурна за около 5 мин след това я извадете и оставете да изстине във формата.



Tip from the Test Kitchen

- Може да пригответе пълнежа също със смес от фина извара и крема сирене.

