
SERNIK WIEDEŃSKI

Dodano: 2010-01-01 14:34:37

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1632 razy.

0,5 kg dobrego sera,
1 czubata łyżka mąki ziemniaczanej,
1 szklanka cukru,
6 łyżek masła,
4 jaja,
dowolne dodatki aromatyczne (wanilia, parę kropli olejku migdałowego, rodzynki, skórka pomarańczowa).

Ser przepuścić dwa razy przez maszynkę, dodać żółtka utarte z cukrem, stopione masło, mąkę ziemniaczaną wszelkie dodatki aromatyczne i wreszcie sztywno ubitą pianę z białek. Masę dokładnie wymieszać i włożyć do wąskiej formy wysmarowanej masłem i wysypanej tartą bułką. Posmarować po wierzchu białkiem i piec ok. 45 minut. Wyjmować z formy dopiero po zupełnym ostygnięciu.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD