

---

# SERNIK KRAKOWSKI

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1570 razy.

## Składniki ciasta :

15 dag mąki pszennej,  
5 łyżek cukru,  
4 kopiaste łyżki masła,  
1 jajo,  
2 łyżeczki proszku do pieczenia.

## Składniki masy :

25 dag sera  
20 dag cukru  
2 jaja,  
6 łyżek mąki ziemniaczanej,  
15 dag rodzynków,  
1 paczka cukru waniliowego,  
trochę kwaśnej śmietany

## Do ozdoby :

konfitura z wiśni.

Jajo i cukier utrzeć z częścią mąki z proszkiem do pieczenia. Ochłodzone masło pokrajane w kawałki wyrobić z pozostałą mąką, dodać do masy, wymieszać. Ciasto rozwałkować i wyłożyć nim spód i boki formy (tortownicy). Część ciasta zostawić.

Przygotowanie masy. Osuszony ser utrzeć na gęstej tarce lub przepuścić przez maszynkę, wymieszać z niewielką ilością śmietany na gładką masę, dodawać stopniowo cukier, żółtka, cukier waniliowy, mąkę ziemniaczaną, rodzynki i wyrobić starannie. Następnie wmieszać powoli pianę z białek. Gotową masę wyłożyć na ciasto. Na warstwie sera ułożyć kratkę z paseczków z reszty rozwałkowanego ciasta. Piec ok. 50 minut. Przybrać sernik osączoną konfiturą z wiśni, kładąc owoce w kratkach.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD