SERNIK KRAKOWSKI

Dodano: 2010-01-01 14:34:37
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1623 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.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD