
DOSKONAŁY SERNIK

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1664 razy.

1 kg dobrego sera,
1 łyżka mąki ziemniaczanej,
1 szklanka cukru,
12 dag masła,
6 jaj,
wanilia,
rodzynki,
skórka pomarańczowa,
pół paczki proszku do pieczenia,
ewentualnie czekolada do polania.

Ser przepuścić przez maszynkę i dobrze rozetrzeć z masłem. Żółtka utrzeć z cukrem do białości, ubić pianę z białek. Wymieszać ser, żółtka i pianę, dodając mąkę ziemniaczaną, utłuczoną wanilię i proszek do pieczenia. Włożyć masę do podłużnej formy wysmarowanej masłem i wysypanej tartą bułką i wstawić do gorącego piekarnika. Piec na jasnożółty kolor. Przed wyjęciem z piekarnika sprawdzić cienkim patyczkiem, czy już jest upieczony. Po ostudzeniu sernika można udekorować go polewą czekoladową.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD