
SERNIK POMARAŃCZOWY

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1320 razy.

30 dag sera odciśniętego,
2 łyżeczki mąki pszennej,
1 szklanka cukru pudru,
12 dag masła,
8 jaj,
1 pomarańcza,
1 paczka cukru waniliowego,
10 dag obranych migdałów,
5 gorzkich migdałów.

Masło, cukier i ser utrzeć na jednolitą masę. Wbijając żółtka po jednym silnie ucierać przez 1 godzinę. Dodać pokrajane migdały, skórkę i sok z pomarańczy, cukier waniliowy, całość wymieszać. Przed włożeniem do formy dodać mąkę, sztywno ubitą pianę i wymieszać. Włożyć masę do formy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej przesianą tartą bułką. Piec do 40 minut na jasnożółty kolor.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD