
SERNIK ŚWIĄTECZNY

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1425 razy.

Ciasto kruche:

30 dag mąki

15 dag masła

7 dag cukru pudru

2 żółtka

Składniki sera:

12 dag cukru

20 dag masła

50 dag sera tłustego, niekwaśnego

1/4 laski wanilii

15 dag skórki pomarańczowej

4 żółtka

5 białek (piana)

1 dag mąki ziemniaczanej

Sporządzić ciasto kruche: mąkę przesiać, posiekać z masłem, wymieszać z cukrem i zagnieść ciasto z żółtkami. Z ciasta wywałkować 2 krążki, jednym wyłożyć tortownicę, upiec na jasnożółty kolor. Przyrządzić ser: ser przetrzeć przez sito; utrzeć masło, do masła dodać po jednym żółtku, cukier, ucierać starannie; do masy dodać ser i mąkę ziemniaczaną i ucierać 10 minut, na końcu dodać drobno pokrajaną skórkę pomarańczową i wanilię utartą; mąkę ziemniaczaną uważnie odważyć, aby jej nie włożyć za dużo; ubić białka na pianę, wymieszać z serem. Na upieczone ciasto wyłożyć ser, rozsmarować, wyrównać, przykryć drugim krążkiem z surowego ciasta, pokłuć i wstawić do dobrze ogrzanego piekarnika. Piec godzinę. Po ostygnięciu można polukrować lub posypać, dopóki gorące, cukrem i wanilią.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD