

---

# Sernik 3

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 5939 razy.

Ciasto :

200 g maki,

1 jajko,

75 g cukru,

1 łyżeczka proszku do pieczenia,

75 g masła

ciasto zagniesc i dac na pol godziny do lodowki

masa :

3 zoltka,

750 g sera (imperial bedzie najlepszy),

150 g cukru,

cukier wanilinowy,

150 ml oleju slonecznikowego (tu jest tajemnica tego ciasta!!!),

poltoorej paczki budyniu smietankowego.

Wszystko wymieszac robotem a na koncu powoli dodawac pol litra mleka, utrzec na gladka mase. ciasto rozwalkowac i wylozyc spod i boki tortownicy 26-28 cm. Jak sie bedzie rwalo, to dziury mozna pozaklejac odpadkami. wlac mase serowa i piec ok.50-55 min. w temp. 175 st. z trzech bialek i 100 g cukru zronbic bardzo sztywne pianę po upieczeniu wyjac ciasto z piekarnika, amniejszyc temp. do 150 st. rozsmarowac roznomiernie bialka na sernku i piec jeszcze ok. 30 minut.

smacznego

From: "Przemyslaw Koziarski" <peka@kki.net.pl>