

---

# Sernik gotowany 3 bakaliowiec

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4405 razy.

1 kg dobrego twarogu,

4 jaja,

6 dag masła lub margaryny,

35 dag (2 niepełne szklanki) cukru pudru,

4 łyżki mleka,

6 dag (3 łyżki) mąki ziemniaczanej,

1 cukier waniliowy,

30 dag - 1 kg bakalii (rodzynki, suszone śliwki, morele, owoce z syropu ewentualnie z kompotu),

kruchy spód, wafle lub herbatniki

Masło lub margarynę utrzeć z cukrem pudrem, cukrem waniliowym i żółtkami. Dodawać , stale ucierając, przepuszczony przez maszynkę twaróg. Masę wymieszać ze sztywną pianą z białek. Całość przełożyć do rondla i ciągle mieszając ogrzewać , aż do momentu zagotowania. Gotującą się masę na chwilę odstawić z ognia i ciągle mieszając wlewać powoli mleko wymieszane z mąką ziemniaczaną. Masę ponownie postawić na ogniu i mieszając doprowadzić do zagotowania i zgęstnienia.. Dodać bakalie i wymieszać . Masę wyłożyć na wafli, wyrównać , przykryć drugim waflem, przycisnąć deseczką, lekko obciążyć i pozostawić do zastygnięcia. Masę można też wyłożyć na herbatniki lub wcześniej upieczony kruchy spód, a wierzch przybrać bakaliami.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>