

---

# Sernik 1

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

Język: Polski

Odwiedzono: 8810 razy.

1 kg białego sera,

6-8 jaj,

50 dag (2 szklanki) cukru,

13 dag masła lub margaryny,

4 dag (2 łyżki) mąki pszennej,

5 dag (2 czubate łyżki) mąki ziemniaczanej lub kaszy manny,

cukier waniliowy lub esencja zapachowa,

rodzynki,

skórka pomarańczowa,

tłuszcz i tarta bułka do formy

Ser przepuścić przez maszynkę i dokładnie utrzeć , dodając kolejno po jednym jajku i łyżce cukru. Ser wymieszać z mąką pszenną i ziemniaczaną lub kaszą i cukrem waniliowym. Masło roztopić , przestudzić i wlać do sernika. Całość dokładnie wymieszać . Dodać bakalie. Sernik umieścić w formie wysmarowanej tłuszczem, wysypanej tartą bułką. Piec około 60 min w umiarkowanie gorącym piekarniku.

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