
Sernik 2

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

Język: Polski

Odwiedzono: 6648 razy.

ciasto:

15 dag (3/4 szklanki) mąki,

13 dag margaryny,

12 dag (1/2 szklanki) cukru,

4 jaja,

1 łyżeczka proszku do pieczenia,

tłuszcz i tarta bułka do formy

masa serowa:

1 1/2 kg sera tłustego,

10 jaj,

25 dag margaryny

50 dag (2 szklanki) cukru,

5 dag (2 czubate łyżki) mąki ziemniaczanej,

2 dag (1 łyżka) kaszy manny,

cukier waniliowy

Ser zemiać w maszynce. Margarynę utrzeć z cukrem i żółtkami. Stopniowo dodawać ser i pozostałe składniki, ciągle ucierając. Na końcu dodać pianę. Sporządzić ciasto: margarynę utrzeć z cukrem, jajami i mąką przesianą z proszkiem. Składniki dodawać stopniowo. Ciasto wylać na wysmarowaną tłuszczem i posypaną tartą bułką formę. Na cieście delikatnie ułożyć masę serową. Sernik piec w umiarkowanie gorącym piekarniku 60-90 min.

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

Co to znaczy w umiarkowanie gorącym piekarniku? Proszę jaśniej :-)

Nadesłał(a):Joanna 2005-10-30 17:10:52