
Sernik na kruchym cieście

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5833 razy.

ciasto:

30 dag (1 1/2 szklanki) mąki,

13 dag margaryny,

5 dag (3 łyżki) cukru,

4 żółtka

masa serowa:

50 dag sera twarogowego tłustego,

20 dag (niepełna szklanka) cukru,

13 dag margaryny,

4-5 jaj,

2 dag (1 łyżka) kaszy manny,

cukier waniliowy lub esencja zapachowa

Margarynę posiekać nożem z mąką, a następnie połączyć z żółtkami i cukrem. Ciasto szybko wyrobić ręką i schłodzić w lodówce (co najmniej 30 min). Schłodzone ciasto rozwałkować na grubość 1/2 cm i przenieść wałkiem na blachę. Ciasto lekko podpiec w gorącym piekarniku (15-20 min). Przyrządzić masę serową: ser przepuścić przez maszynkę. Margarynę utrzeć z cukrem, żółtkami, kaszą manną i stopniowo dodawanym serem. Ubić sztywną pianę z białek i delikatnie połączyć z masą serową. Masę wyłożyć na podpieczony spód i piec 30-40 min w umiarkowanie gorącym piekarniku.

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

zamiast kaszy manny można dodać do sera mąkę ziemniaczaną

Nadesłał(a): Daga <dagmara.werner@op.pl> 2006-03-21 13:03:54