
Sernik węgierski 1

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5249 razy.

Ciasto:

1 jajo,

2 łyżki cukru pudru,

2 łyżki masła,

3/4 szklanki mąki,

2-3 łyżki kwaśnej śmietany,

szczypta proszku spulchniającego,

tłuszcz do formy

Masa:

50 dag twarogu,

1 i 1/2 łyżki kaszy manny,

1 szklanka cukru,

2 jaja,

1 paczka cukru waniliowego

Cukier, jajo i masło utrzeć , dodać mąkę, proszek i śmietanę. Zagnieść ciasto. Ciasto rozwałkować , ułożyć w natłuszczonej formie, podpiec w piekarniku przez ok. 10 min. Ser przecisnąć przez maszynkę, dodać utarte z cukrem żółtka, kaszę, cukier waniliowy, wymieszać dodając ubita z białka pianę. Wyłożyć na podpieczony placek i upiec. Po upieczeniu posypać cukrem pudrem.

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