Sernik wiedeński 2

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 6269 razy.

Ciasto:

1 szklanka mąki,

1/2 kostki masła,

4 łyżki cukru pudru,

1 żółtko,

tłuszcz i bułka tarta do formy

Masa:

1 kg sera twarogowego,

1/2 kostki masła,

8-10 jaj,

rodzynki,

1 paczka cukru waniliowego,

35 dag cukru pudru,

4 łyżki kaszy manny lub 1/2 szklanki mąki,

sól

Zagnieść kruche ciasto, ochłodzić rozwałkować , rozłożyć na dużej tortownicy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej tartą bułką, podpiec. Ser przepuścić przez maszynkę, a następnie przetrzeć przez sito. Masło utrzeć do białości, dodając przesiany cukier puder, żółtka i ser. Utrzeć na jednolitą masę. Białka ubić na sztywną pianę dodając trochę odłożonego cukru pudru. Wymieszać ostrożnie, dodając opłukane rodzynki, cukier waniliowy, kaszę i sól do smaku. Masę wyłożyć na podpieczone ciasto. Na środku dodać więcej masy, bo po upieczeniu sernik nieco opada. Wstawić do nagrzanego piekarnika, piec ok. 1 godz. na wolnym ogniu. Upieczony sernik wyjąć po upieczeniu.

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

swrnik nie piecze sie na wolnym ogniu tylko w odpowiedniej temperaturze
Nadesłał(a):agata cukierik 2005-12-07 14:12:23