
Sernik wiedeński 3

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5953 razy.

masa:

1 kg sera twarogowego tłustego,

8 jaj,

25 dag masła roślinnego lub margaryny,

50 dag (2 szklanki) cukru,

5 dag (2 czubate łyżki) mąki pszennej,

3 dag (1 czubata łyżka) mąki ziemniaczanej,

2 ugotowane ziemniaki,

cukier waniliowy lub esencja zapachowa,

bakalie,

tłuszcz i tarta bułka do formy

polewa:

8 dag (4 łyżki) cukru,

6 dag margaryny,

1 łyżka kakao,

1 łyżka wody

Ser i ziemniaki przepuścić przez maszynkę. Tłuszcz utrzeć z cukrem i żółtkami. Składniki połączyć, dodać mąkę pszenną i ziemniaczaną, cukier waniliowy i całość dokładnie wymieszać. Ubić sztywną pianę z białek i delikatnie połączyć z masą serową. Dodać bakalie. Sernik umieścić w formie wysmarowanej tłuszczem i wysypanej tartą bułką. Piec w umiarkowanie gorącym piekarniku około 60 min. Przygotować polewę kakaową. Wyrównać górną powierzchnię sernika i rozsmarować na niej ciepłą polewę.

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