
Sernik krakowski

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5790 razy.

Czas przygotow. 2,5 godz.

Ciasto:

240 g maki,

160 g masła,

80 g cukru,

2 żółtko,

sol.

Inne:

800 g sera,

100 ml śmietany,

4 jaja,

350 g cukru pudru,

3 łyżki maki kartoflanej,

1 łyżka cukru waniliowego,

1 żółtko do posmarowania sernika.

Lukier:

50 g cukru pudru,

1 łyżka soku z cytryny,

1 łyżka gorącej wody.

1. Masło posiekac z maki, dodac cukier, żółtko, szczypte soli. Szybko zagniesc ciasto, przykryc, wlozyc do lodowki na 30 min.
2. Ser zemlec i przetrzec przez sito, polaczyc ze smietana i maki. Żółtka utrzec z cukrem pudrem i waniliowym. Do żółtek dodawac małymi porcjami mase serowa. Bialka ubic na sztywna piane, delikatnie wymieszac z masa.
3. Rozwalkowac cienko 2/3 ciasta, podpiec spod do sernika. Na podpieczony spod nalozyc mase serowa. Z pozostalogo ciasta zrobic paski, ulozyc je co 2 cm ukosnie na serniku. Na pierwszej warstwie paskow polozyc druga na krzyz, tak by powstala kratka. Posmarowac roztrzepanym żółtkiem.
4. Wstawic sernik do ogrzanego piekarnika, piec w temp. 180°C ok. 1 godz.
5. Utrzec cukier puder z goraca woda i sokiem z cytryny na gladka mase. Ostudzony sernik polukrowac.

- Na podpieczonym spodzie mozna ulozyc warstwe konfitur z rozy lub wisni a potem mase serowa.
Sernika mozna nie lukrowac.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 38 "Ciasta i ciasteczka II", strona 46.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)