
Sernik wiedeński

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

Język: Polski

Odwiedzono: 7286 razy.

Czas przygotow. 2,5 godz.

Ciasto:

150 g maki,

100 g masła,

50 g cukru,

1 żółtko,

sol.

Inne:

700 g sera,

12 jaj,

50 g masła,

200 g cukru pudru,

1 łyżka cukru waniliowego,

50 g smażonej skorki pomarańczowej,

50 g rodzynek,

2 łyżki manny.

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. Utrzeć w misce masło. Nie przerywając

ucierania, dodac kolejno żółtko, cukier puder i waniliowy oraz małymi porcjami ser. Białka ubic na sztywna pianę, dodac do masy razem z posiekana

skorka pomarańczowa, oplukanymi rodzynekami i kasza manna. Delikatnie wymieszac.

3. Tortownice wylozyc kruchym ciastem, podpiec 10 min w temp. 200-220°C.

4. Na podpieczony spód nalozyc mase serowa, rozprowadzic ja rowno. Piec w temp.

180°C ok. 1 godz. Gdy wierzch sernika zrumieni sie, przykryc folia aluminiowa.

5. Upieczony sernik ostudzic i chlodzic 4-6 godz. Przed podaniem pokroic na

porcje i posypac cukrem pudrem. Podawac z bita smietana.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 38 "Ciasta i ciasteczka II", strona 44.

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

smaczne pozdrawiam dziekuje za przepis
Nadesłał(a):martyna gwizdala <martynka12.@> 2008-05-23 14:05:39