
Sernik czarno-biały

Dodano: 2004-12-26 16:47:32

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 6306 razy.

1 Budyń o smaku waniliowym,
1 Cukier wanilinowy WINIARY,
5 jajek,
1,5 szkl. cukru,
1 kostka miękkiego masła,
1 kg sera mielonego na sernik,
1 łyżka mąki pszennej,
2 łyżki skórki pomarańczowej,
2 łyżki rodzynek
Ciasto:
2 szkl. mąki (300 g),
3/4 szkl. cukru pudru,
3/4 kostki masła,
2 łyżki kakao,
1 jajko
1 łyżka kwaśnej śmietany,
1 łyżeczka proszku do pieczenia.

Białka oddzielić od żółtek. Żółtka utrzeć z cukrem i Cukrem wanilinowym, białka ubić na pianę. Do utartych żółtek dodać masło i razem miksować. Następnie dodać ser, Budyń (proszek) i mąkę. Na koniec połączyć z pianą. Dodać bakalie. Ciasto: Mąkę posiekać z cukrem, masłem, kakao i proszkiem do pieczenia. Dodać jajko i śmietanę. Zagnieść ciasto i wstawić na pół godziny do lodówki, następnie podzielić na 2 części. Jedną rozwałkować i przełożyć do wysmarowanej masłem tortownicy. Na ciasto wyłożyć masę serową i zetrzeć na tarce o grubych oczkach pozostałe ciasto. Wstawić do nagrzanego do 180°C piekarnika i piec przez około 60 minut.

Czas przygotowania: 30 minut

Czas oczekiwania 30 minut Czas pieczenia: 60 minut

Nadesłał: M.Ostrzyżek <venus.wenus1@wp.pl>

jako cukiernik z krakowskiej cukierni, muszę przyznać że pomysł całkiem niezły, nawet sam spróbuję, aczkolwiek zastanawia mnie to ciasto na spodzie (beton) ale zobaczymy. może warto proponuje oddzielić trochę sera, wymieszać z przesianym kakaem, i zrobić "mozajkę" na wylanej masie serowej. NARX

Nadesłał(a): cukrzyk@neostrada.pl <www.wenus.wenus1@wp.pl> 2006-10-05 10:10:03