
Sernik z rosą

Dodano: 2004-12-30 22:45:19

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 5474 razy.

Masa serowa:

1 kg sera przekręcić przez maszynką,

1/2 szklanki oleju,

2 szklanki mleka,

2 jaja + 4 żółtka,

1 szklanki cukru,

1 budyń śmietankowy,

aromat cytrynowy.

Wszystko składniki wymieszać miksować .

Ciasto:

30 dkg mąki - 2 szklanki,

10 dkg cukru pudru - 1/2 szklanki,

1 jajko + 2 żółtka,

1 łyżeczka smalcu,

2 łyżeczka proszku do pieczenia.

Zagnieść ciasto jeżeli nie będzie się chciało zagnieść , można dodać kwaśnej śmietany. Rozwałkować wyłożyć na dno blachy, wylać ser i piec 50 min. (ser będzie trochę rzadki). Ubić 6 białek z 1 szklanki cukru. Po upływie 50 min. wyłączyć ser z piekarnika wyłożyć pianę na wierzch piec jeszcze 15 minut (ser zgęstnieje podczas pieczenia).

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

Piekłam wiele razy , jest naprawdę pyszny ..poprostu niebo w gębie ...polecam goraca....

Nadesłał(a):DUSZKA <kkmaciejczyk@shaw.ca> 2006-08-11 07:08:24