
Sernik krakowski

Dodano: 2009-01-02 11:16:47

Język: Polski

Odwiedzono: 1748 razy.

Ciasto:

30 dag mąki pszennej
10 łyżek cukru
8 łyżek masła
2 jajka
4 łyżeczki proszku do pieczenia
sól.

Masa serowa:

75 dag tłustego sera twarogowego
30 dag cukru
4 jajka
1-2 łyżki mąki ziemniaczanej
15 dag rodzynek
1 cukier waniliowy (1.6 dag)
3 łyżki skórki pomarańczowej smażonej w cukrze
3 łyżki kwaśnej śmietany 18-procentowej.

Lukier:

30 dag cukru
1/2 łyżeczki octu 6-procentowego

Przygotować ciasto: jajka utrzeć z cukrem, dodać połowę mąki, sól, proszek do pieczenia i dalej ucierać na gładką masę. Masło drobno posiekać z pozostałą mąką, dodać do masy jajecznej, wymieszać i wyrobić sprężyste ciasto. 2/3 ciasta użyć do wyłożenia dna i boków prostokątnej blachy do pieczenia, pozostałe ciasto włożyć do lodówki. Przygotować masę: rodzynek umyć i osączyć. Ser zemleć. Białka ubić na sztywną pianę. Do sera wlać śmietanę i ucierając dodawać: cukier, żółtka, cukier waniliowy i mąkę ziemniaczaną. Gdy masa będzie gładka, dodać pianę, rodzynek, skórkę pomarańczową i wymieszać. Masę wyłożyć na ciasto i wyrównać powierzchnię. Z pozostałego ciasta uformować wałeczki i ułożyć z nich na masie kratkę. Piec 50-60 min w piekarniku nagrzanym do temperatury 190°C. Po upieczeniu wystudzić, wyjąć z formy i polukrować. Przygotować lukier: zagotować 8 łyżek wody, wsypać cukier i wlać ocet. Gotować kilka minut pod przykryciem. Zrobić próbę? na nitkę?: spuścić z łyżki kroplę syropu na talerzyk. Jeżeli syrop utworzy cienką nitkę, gotowanie należy przerwać. Syrop przelać do miski, skropić zimną wodą, nieco ostudzić i ucierać drewnianą łyżką, aż zbieleje.

Nadesłał: <wenus.wenus1@wp.pl>