

Gruszkowy serniczek



Autor: **rodzinka500**
Przepisów: **70** Ocena: **1062**

   
> 6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- Mąka pszenna, 120 g
- masło, 80g
- jajka, 2 szt.
- żółtka, 1 szt.
- słodzik dla diabetyków lub cukier brąz., 80 g
- gruszka, 1 szt
- laska wanili lub cukier waniliowy
- cytryna, 1 szt.
- twaróg chudy, 375 g
- mąka ziemniaczana, 15 g

Sposób przygotowania:

- 1 Robimy ciasto kruche z ; maki pszennej, masła/ 60 g / ,żółtka , słodzik 15 g, i 1 łyżkę z i m n e j wody.Ciasto szybko zagniatamy i odstawiamy do lodówki na conajmniej 30 min. Następnie rozwałkujemy je w placek o śred. 23 cm .Wykładamy foremkę posmarowaną tłuszczem o śred. 20 cm., wykładamy spód i boki.Spód nakłuwamy widelcem, odstawiamy do chłodnego miejsca.
- 2 Robimy masę jajeczną z : żółtek /2 szt./ ,masła / 20 g / , i słodzika / 60 g / .
- 3 Do cukru waniliowego lub miąższu z laski wanili, dodajemy skórkę z cytryny, twaróg zmielony i dodajemy masę jajeczną.Dodajemy przesianą mąkę ziemniaczaną.Ubijamy białka / 2 szt. / na bardzo sztywną pianę, dodajemy pokrojoną w kostkę połowę gruszki i dodajemy do masy serowej. Powstały w ten sposób krem , smarujemy spód ciasta. Pieczemy w nagrzanym piekarniku najpierw 30 min. w temp. 175" C , po 30 min. zwiększamy temperaturę do 200 " C i dalej pieczemy 30 min.
- 4 Drugą połowę gruszki kroimy w wąskie półksiężyce.Zagotowujemy syrop z soku cytryny, słodzik 2 łyżeczki i 2-3 łyżki wody.Dusimy około 2 min..Odsaczamy i na 5-10 min. przed końcem pieczenia uduszoną gruszkę kładziemy na ciasto w formie wachlarza.,. Następnie ciasto dopiekamy do końca.

Twoje notatki do przepisu: