

Piernikowy sernik



Autor: **babcitereskiciasta**
Przepisów: **544** Ocena: **7406**

 > 6 os.  > 60 min  średnie  przystępne

Składniki:

- **CIASTO PIERNIKOWE:**
- -4 jajka -1 szklanka cukru -250 g. masła albo margaryny
- -2 łyżki miodu-prawdziwego -250 ml.gęstej śmietany 18 %
- -4 szklanki mąki -2 łyżki kakao -1 op. przypraw do pierników (20 g.)
- -2 płaskie łyżeczki sody oczyszczonej
- **PIERNICZKI:**
- -4 op. pierniczków z nadzieniem owocowym w polewie czekoladowej,po 140 g.
- **MASA SEROWA:**
- -5 jajek -1 szklanka cukru -1 op.cukru z wanilią (12 g.)
- -1 kg. sera śmietankowego Imperialu
- -250 ml.śmietany gęstej 18 % -2 budynie waniliowe
- **POLEWA CYTRYNOWA:**
- -100 g. cukru pudru -ekstrakt cytrynowy, albo sok z cytryny
- -gorąca woda

Sposób przygotowania:

- 1 ciasto-Zmiksować jajka z cukrem, potem masłem. Dodać miód, śmietanę i też zmiksować. Przesiać do tego mąkę z kakao, przyprawą i sodą. Wymieszać krótko łyżką, potem można mikserem.Rozdzielić mniej więcej na pół. Ale trochę więcej porozkładać za pomocą dwóch łyżek do blaszki 30x40 cm. wyłożonej papierem.Potem rozsmarować.
- 2 Poukładać pierniczki na surowym cieście.
- 3 masa serowa-Zmiksować jajka z cukrem, potem serem i śmietaną.Przesiewać budynie i zmiksować. Wylać na pierniczki.
- 4 Na górę porozkładać pozostawione ciasto, też za pomocą dwóch łyżek, ale nie rozsmarowywać.
- 5 Piec ok.60 min. Pod koniec można przykryć papierem do pieczenia.
- 6 lukier- Utrzeć cukier puder z ekstraktem albo sokiem cytrynowym.Stopniowo po troszku

dolewać gorącej wody i utrzeć, na lejącą papkę. Połączyć zimne ciasto "za nitką".
Kroić jak stężeje, najlepiej na drugi dzień.

Twoje notatki do przepisu: