

Przekładany sernik



Autor: **aga-30**
Przepisów: **87** Ocena: **1961**

 > 6 os.  60 min  średnie  przystępne

Składniki:

- Ciasto:
- Smalec 10 dag
- Margaryna 10 dag
- Jajo kurze 4 szt
- Cukier puder 1 szkl
- mąka pszenna Typ 500 4 szkl
- Proszek do pieczenia 2 łyżeczki
- Masa z sera:
- ser 1 kg
- Cukier wanilinowy 1 szt
- Margaryna 15 dag
- Cukier 1 ,5 szkl
- Mleko 0,5 szkl
- budyń waniliowy 1 szt
- Jajo kurze 3 szt

Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto:
Cukier utrzeć z żółtkami. Dodać pozostałe składniki i wyrobić ciasto. Następnie włożyć je do lodówki na pół godziny. Podzielić na trzy części i upiec trzy placki na foremkach 25/36, w 180 stopniach do 20 minut każdy.
- 2 Masa z sera:
Zmielony ser gotujemy wraz z margaryną, jajkami, cukrami. Do gorącej masy wlewamy budyń rozmieszany w mleku. Gotujemy chwilę i gorącym przekładamy placki. Wierzch ciasta dekorujemy polewą.

Twoje notatki do przepisu: