

Puszysty sernik



Autor: **Renata9**
Przepisów: **106** Ocena: **724**

   
> 6 os. > 60 min Średnie przystępne



Składniki:

- Ciasto:
- mąka pszenna 15 dag
- Masło 5 dag
- Cukier 5 dag
- żółtko 1 sztuka
- Śmietana kwaśna 1 łyżka
- Ser:
- Serek homogenizowany waniliowy 150 g
- Ser biały mielony 650 g
- Jajka 6 sztuk + 1 białko z ciasta
- Cukier 3/4 szklanki
- Cukier waniliowy 1 sztuka
- Masło 100 g
- Mąka ziemniaczana 1 łyżka (jeśli masa jest zbyt rzadka)
- Rodzynki
- Polewa:
- czekolada gorzka 100 g
- Posypka:
- Wiórki kokosowe

Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto:
Wszystko razem wyrobić i podpiec na blaszce przez 10 – 15 minut do lekkiego zarumienienia w temperaturze 180 stopni C.
- 2 Ser:
Ser + żółtka + cukier + cukier waniliowy wyrobić na jednolitą masę mikserem. Masło roztopić, ostygnięte dodać do masy. Z białek ubić pianę na sztywno, dodać do masy, lekko mieszając łyżką drewnianą. Jeśli masa będzie zbyt rzadka to dodać mąkę ziemniaczaną. Na końcu dodać rodzyнки + ewentualnie inne bakalie. Piec przez 45 minut w temperaturze 180 stopni C.
- 3 Polewa:
Czekolada gorzka roztopiona w kąpeli wodnej. Na końcu posypać wiórkami kokosowymi.
SMACZNEGO !!!

Twoje notatki do przepisu: