

Sernik



Autor: **Mateusz15**
Przepisów: **55** Ocena: **2415**



> 6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- CIASTO
- Mąka pszenna, 250g
- masło, 150g
- cukier, 50g
- jajko, 1 szt.
- żółtko jajka, 1 szt.
- proszek do pieczenia, 0,5 łyżeczki
- MASA, SEROWA
- Ser biały, 1000g
- ŻÓŁTKA JAJEK, 5 szt.
- bezcukrowy budyń śmietankowy, 2 opak.
- cukier puder, 300g
- oliwa z oliwek, 100 ml
- mleko, 700 ml
- NA, WIERZCH
- białka jajek, 6 szt.
- cukier pudr, 150g
- DODATKOWO
- + ew. rodzynki, 6-7 łyżek

Sposób przygotowania:

- 1 CIASTO: Mąkę i proszek do pieczenia przesiać na stolnicę, dodać masło i posiekać. Dodać jajko, żółtko i cukier. Zagnieść szybko ciasto, dodając ew. zimną wodę. Uformować kulę i włożyć do chłodziarki na 30 - 40 minut.
- 2 MASA SEROWA: Ser zemleć trzykrotnie. Dodać do niego resztę składników i ew. rodzynki oprószone mąką. Wszystko zmiksować na dość rzadką masę.
- 3 Rozgrzać piekarnik do 180 stopni. Nie używać termoobiegu! Formę o wymiarach 25 na 40 cm wysmarować tłuszczem.
- 4 Ciasto rozwałkować i wyłożyć na samo dno formy. Wylać na nie masę serową.
- 5 Wstawić do piekarnika na około godzinę.
- 6 Białka ubić na sztywno z cukrem.

- 7 Wyłożyć na ciasto i dopiekać jeszcze 15 minut w 150 - 160 stopniach. Nadal nie używać termoobiegu!
- 8 UWAGI: Do masy serowej można dodać olej zamiast oliwy.
- 9 Przepis pochodzi z książki "Dobre gotowanie wydanej przez Vorwerk. Przepis przeszedł moją modyfikację.

Twoje notatki do przepisu: