

# Sernik krakowski wg Pierre'a Hermé



Autor: **izaa\_a**  
Przepisów: **518** Ocena: **17900**



> 6 os.



60 min



łatwe



tanie

## Składniki:

- ciasto kruche: 1 i 3/4 szkl mąki
- 125 g masła o temp. pokojowej
- 0,5 szkl cukru pudru
- 1 jajko
- 2 łyżki cukru z wanilią lub ziarenka wyskrobane z połowy laski wanilii
- masa serowa: 1 kg dwukrotnie mielonego sera tłustego
- 1 szkl i 2 łyżki cukru
- 100 g miękkiego masła
- 8 jajek (osobno białka i żółtka)
- 3 łyżki cukru z wanilią lub ziarenka wyskrobane z połowy laski wanilii
- 3 łyżki mąki ziemniaczanej
- garść rodzynek
- 1 żółto roztrzepane do posmarowania wierzchu
- lukier: cukier puder
- łyżeczka soku z cytryny
- łyżeczka śmietany

## Sposób przygotowania:

- 1 ciasto kruche: z podanych składników szybko zagnieść ciasto. Owinąć w folię spożywczą i włożyć do lodówki na ok 1 godzinę.  
Odciać 1/3 ciasta i z powrotem włożyć do lodówki. Z reszty (2/3) rozwałkować placek wielkości formy i wyłożyć nim dno i boki blaszki. Podpiec przez 15 minut w temp 170stC.
- 2 masa serowa: białka ubić na sztywną pianę, pod koniec ubijania dodać 50 g cukru. W misce miksera utrzeć resztę cukru z masłem i cukrem waniliowym. Dodawać po 1 żółtku i po łyżce sera ciągle ucierając. Następnie dodać rodzynki obtoczone w mące. Teraz połączyć z białkami i mąką ziemniaczaną - najlepiej łyżką.
- 3 Wyłożyć masę serową na podpieczony spód. Z reszty ciasta wykroić radełkiem paski i ułożyć z nich kratkę na cieście, posmarować ją żółtkiem. Piec ok. 50- 60 minut w temperaturze 170stC.

- 4 Kiedy sernik jest upieczony wyłączyć piekarnik i otworzyć drzwiczki. Pozostawić do wystudzenia. Polukrować lukrem utartym z cukru pudru, śmietany i soku z cytryny

Twoje notatki do przepisu: