

# Sernik kukułkowy z płatkami migdałowymi.



Autor: **babeczka35**  
Przepisów: **159** Ocena: **1940**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- Ciasto:
- pół szklanki mąki tortowej
- pół szklanki mąki krupczatki
- 10 dag masła lub margaryny
- 1 jajko
- 1 łyżka śmietany 18 %
- 1/4 szklanki cukru pudru
- 1 mała łyżeczka proszku do pieczenia
- Masa serowa:
- 1 kg sera na sernik ( u mnie gotowy w wiaderczku )
- 5 jajek
- 15 dag masła lub margaryny
- 1 cukier waniliowy
- niepełna szklanka cukru
- 20 dag masy krówkowej kukułka
- 2 budynie waniliowe ( bez cukru i na pół litra mleka każdy )
- Dodatkowo:
- mąka pszenna do posypania stolnicy
- 2 łyżki bułki tartej
- 20 dag masy krówkowej kukułka
- 3 i pół dag płatków migdałowych

## Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto: Z podanych składników zagniatamy ciasto. Wałkujemy na stolnicy lekko posypanej mąką pszenną i przekładamy do blaszki o wymiarach około 21 cm x 25 cm wyłożonej papierem do pieczenia. Ciasto nakłuwamy widelcem i oprószamy bułką tartą. Następnie wkładamy do lodówki na czas przygotowanie masy serowej.



- ② Masa serowa: Masło lub margarynę ucieramy z cukrem i cukrem waniliowym na puszystą masę, następnie wbijamy stopniowo po jednym jajku i ucieramy, wsypujemy budynie w proszku, dodajemy ser i dokładnie ucieramy. Na koniec dodajemy masę krówkową i ponownie dokładnie ucieramy.



- ③ Do pieczenia: Na schłodzone ciasto wykładamy równomiernie masę serową.



- 4 Pieczenie: Sernik pieczemy w temperaturze 180 stopni przez około 60-70 minut do zrumienienia. Upieczony studzimy. Ja studzę w piekarniku, a następnie zimny przekładamy na kilka godzin do lodówki.



- 5 Dekorowanie: Zimny sernik smarujemy masą krówkową i posypujemy płatkami migdałowymi.



- 6 Podanie: Tak wykonany sernik kroimy i podajemy. Smacznego życzę.

Moje rady:

Szklanka do odmierzenia składników o pojemności 250 ml.

Zamiast sera w wiadereczku można użyć inny ser, ale należy go zmielić co najmniej trzy razy.

Błaszka o wymiarach 21 cm x 25 cm.

Sernik można pokroić na około 16 sporych kawałów.

Budynie bez cukru i na pół litra mleka każdy.



Twoje notatki do przepisu: