

Sernik z wiśniami



Autor: **pysznie-zdrowo-kolorowo**
Przepisów: **153** Ocena: **4219**

   
> 6 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- Na ciasto: 500 g mąki pszennej
- 5 żółtek
- 150 g cukru pudru
- 250 g masła
- 1 opakowanie cukru wanilinowego
- 2 łyżki kwaśnej śmietany
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- Na masę serową: 1 kg twarogu mielonego
- 125 g cukru
- 1 opakowanie cukru wanilinowego
- 2 łyżki mąki ziemniacznej
- 2 łyżki mąki pszennej
- 100g rozpuszczonego masła
- 3 jajka
- sok z 1/2 cytryny
- 1 duży słoik wiśni w kompocie
- Na pianę: 5 białek
- 150g cukru
- Do posypania: cukier puder

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę mieszamy z proszkiem do pieczenia i cukrem pudrem, dodajemy posiekane masło. Delikatnie zagniatamy. Stopniowo dodajemy żółtka i śmietanę. Całość wyrabiamy na jednolitą masę. Dzielimy na 2 części. Większą część wstawiamy do lodówki na 1 godzinę. Mniejszą część wkładamy do zamrażarki.
- 2 Blaszkę o wymiarach 25x 40 cm smarujemy masłem i wysypujemy delikatnie tartą bułką. Wykładamy większą część ciasta. Wkładamy do rozgrzanego do 180 stopni piekarnika (górną część) na 15 minut. Podpiekamy na złoty kolor.
- 3 W tym czasie przygotowujemy masę serową. Jaja ubijamy z cukrem na puszystą masę, stopniowo dodajemy twaróg, rozpuszczone i wystudzone masło, wymieszane mąki i sok z cytryny. Ucieramy na jednolitą masę. Wiśnie odsączamy z kompotu. Białka ubijamy na sztywno, dodajemy cukier dalej ubijając.
- 4 Na podpieczony spód wykładamy masę serową, na to równomiernie odsączone wiśnie. Na

wiśniach rozsmarowujemy pianę z białek. Na górę ścieramy resztę ciasta z zamrażarki. Wkładamy z powrotem do piekarnika i pieczemy około 55 minut. Studzimy w lekko uchylonym piekarniku. Po ostygnięciu posypujemy cukrem pudrem. Najlepiej spożywać następnego dnia. Smacznego:)

Twoje notatki do przepisu: