

Sernik pyszny



Autor: ewa1959a

Przepisów: 65 Ocena: 1684



> 6 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- Ser biały

Sposób przygotowania:

- 1 SERNIK Sernik naprawdę dobry.... Składniki: Ciasto - 3 szklanki mąki krupczatki - 1 kostka margaryny(ja zawsze daję Palmę z "Murzynkiem") - 0,5 szkl.cukru - 5 żółtek - 3 łyżeczki proszku do pieczenia Wszystkie składniki zagnieść, podzielić na dwie części 3/4 ciasta rozwałkować , położyć na blachę a 1/4 ciasta zamrozić. Masa serowa: - 1 kg sera białego - 1 masło - 5-6 jajek - 1 budyń śmietankowy lub waniliowy - 3/4 szklanki cukru - rodzynki(jak ktoś lubi) Miękkie masło ucieramy dodając cukier i żółtka, następnie dodajemy zmielony ser (lub z wiaderka), budyń, sparzone rodzynki i na końcu ubitą z białek pianę. Delikatnie mieszamy i wykładamy masę serową na rozłożone wcześniej na blaszce ciasto. Na wierzch ścieramy na tarce o grubych oczkach zamrożoną część ciasta. Jak sparzyć rodzynki? Zalewamy je gorącą wodą wymieszaną z olejkami rumowym lub kieliszkiem rumu lub spirytusu. Aby sernik nie opadł do środka, należy tuż po upieczeniu wyciągnąć go z piekarnika odkroić nożem od blaszki i ponownie włożyć do wyłączzonego już piekarnika na kilka minut. Życzę smacznego:)

Twoje notatki do przepisu: