

Sernik wiedeński



Autor: **GREGORSPEED**
Przepisów: **2332** Ocena: **51860**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 500 g tłustego twarogu
- 7 jajek
- 1/2 szklanki cukru
- cukier waniliowy
- 3 łyżki masła
- 2 czubate łyżki mąki
- 1/2 szklanki kandyzowanej skórki pomarańczowej
- 1/2 szklanki rodzynek
- tarta skórka z cytryny

Sposób przygotowania:

- 1 Ser mielimy 2 razy i ucieramy wraz z żółtkami na puszystą masę. Dodajemy skórkę z cytryny. Białka z cukrem i cukrem waniliowym ubijamy na sztywną pianę, łączymy z masą serową. Wlewamy rozpuszczone, ostudzone masło, dodajemy rodzynek, skórkę pomarańczową i przesianą przez sito mąkę, delikatnie mieszamy. Przelewamy do tortownicy (26 cm) i pieczemy w temperaturze 160°C przez około 90 minut.

Twoje notatki do przepisu: