

Sernik z rodzynkami



Autor: izek

Przepisów: 208 Ocena: 5281



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- SPÓD:
- Mąka pszenna 3 szklanki
- Cukier puder 3/4 szklanki
- Śmietana kwaśna 1 szklanki
- Żółtka 2 szt.
- Jajko całe 1 szt.
- Margaryna 150 gram
- Cukier wanilinowy 1 opakowania
- Proszek do pieczenia 1,5 łyżeczki
- MASA SEROWA:
- Twaróg mielony 1 wiaderko (1kg)
- Jajka 6 szt.
- Margaryna 1 kostka
- Śmietana 1 szklanki
- Budyń waniliowy 1 opakowanie
- Cukier puder 1 szklanka
- Rodzynki 1 szklanka

Sposób przygotowania:

- 1 SPÓD: Mieszamy ze sobą mąkę pszenną, proszek do pieczenia, cukier puder i cukier wanilinowy. W osobnej misce mieszamy jajko z żółtkami i śmietaną. Przelewamy to do suchych składników, dodajemy pokrojoną na małe kawałki margarynę i szybko zagniatamy ciasto. Owijamy je folią spożywczą i wkładamy do zamrażarki, aby się schłodziło (ok. 2 godziny).
- 2 MASA SEROWA: Oddzielamy żółtka od białek. Żółtka ucieramy z cukrem pudrem na gładką masę. Rozpuszczamy w rondelku margarynę i odstawiamy ją do ostygnięcia. Następnie wlewamy ją do utartych żółtek, dodajemy masę serową i miksujemy. Dodajemy do tego śmietanę i budyń. Miksujemy do uzyskania jednolitej masy. W osobnej misce ubijamy białka ze szczyptą soli na sztywną pianę. Przekładamy ją do masy serowej i mieszamy delikatnie łyżką. Rodzynki (ilość można zmienić, w zależności od upodobań) obtaczamy w mące i wsypujemy do masy serowej. Mieszamy łyżką, aby powstała jednolita masa.
- 3 Blachę do ciasta o wymiarach 38x26 cm wyścielamy papierem do pieczenia, ścieramy na tarce o grubych oczkach ciasto, wyrównujemy je i delikatnie przygniatamy. Wykładamy na to masę serową, wyrównujemy. Pieczemy ok. 60 min. w temp. 180 stopni. Jeśli wierzch sernika za mocno się zarumieni, przykrywamy go folią aluminiową. Po upieczeniu, uchylamy piekarnik i pozostawiamy w nim ciasto, aby nie opadło.

Twoje notatki do przepisu: