

Sernik ze śliwkami



Autor: **BEATA1978**
Przepisów: **799** Ocena: **49720**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

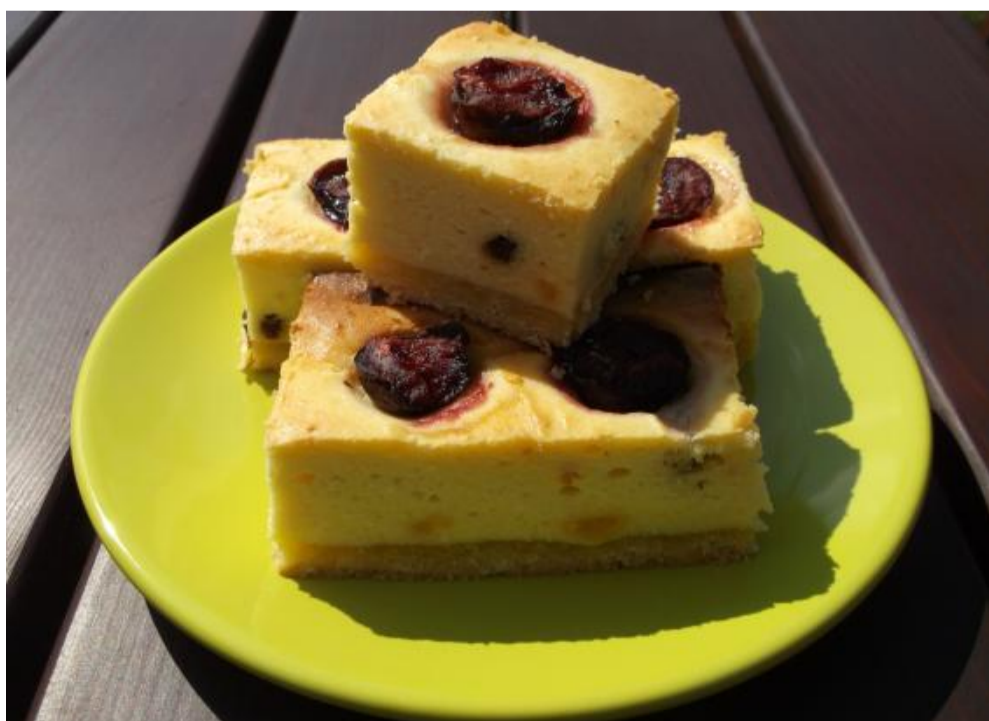
- ciasto kruche: mąka pszenna 30 dkg, cukier 15 dkg, margaryna 20 dkg, żółtka 3 sztuki
- masa serowa:
- ser biały tłusty 1 kg
- cukier 2 szklanki
- cukier waniliowy 1 opakowanie
- jajka 5 sztuk
- masło 150g
- rodzynki 100g
- mąka ziemniaczana 2 łyżki (płaskie)
- dodatkowo: śliwki węgierki (mrożone) 20- 30 dkg, cukier 3 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Dzień wcześniej rozmrażamy śliwki, następnie osączamy je na siteczku. Ser biały mielimy w maszynce, dodajemy do niego cukier, cukier waniliowy, żółtka, mąkę ziemniaczaną oraz roztopione, schłodzone masło. Masę wyrabiamy dłońmi do połączenia składników. Następnie dodajemy rodzynki i ubitą pianę z białek. Całość delikatnie mieszamy.

Teraz zarabiamy ciasto kruche: Na stolnicę wsypujemy mąkę, dodajemy margarynę, siekamy szerokim nożem. Dodajemy cukier, jajko i żółtka.

Zarabiamy ciasto opuszkami palców, aż wszystkie składniki ładnie się połączą.



- 2 Ciasto rozwałkowujemy na prostokąt. Podczas wałkowania podsypujemy mąką, ponieważ to ciasto jest akurat dość miękkie i klei się do stolnicy. Płat ciasta wykładamy na natłuszczoną blaszkę. Na surowe ciasto wlewamy masę serową, następnie układamy połówki śliwek*. Tak przygotowane ciasto pieczemy przez godzinę, w piekarniku nagrzanym do 200 stopni.

*Jeżeli wydaje Wam się, że macie zbyt kwaśne owoce, możecie je posypać cukrem. Ja tak zrobiłam.

Smacznego.



Twoje notatki do przepisu: