Sernik

data aktualizacji: 2019.03.06 autor: Redakcja

Sernik można upiec na spodzie lub bez spodu. Spód może być kruchy lub zrobiony z gotowych, pokruszonych ciasteczek. Możliwości jest bez liku – z dobrym przepisem, efekt murowany.

Masa serowa:

- 1 wiaderko sera zmielonego na ciasto,
- ½ szklanki śmietany słodkiej,
- ½ kostki masła naturalnego,
- ½ szklanki cukru,
- 1 budyń śmietankowy,
- 1 zapach cytrynowy,
- garść rodzynek (rodzynki wcześniej namoczone, odciśnięta woda)

Wszystkie składniki wymieszać z uprzednio utartym masłem i cukrem.

Na koniec włożyć ubite białka jajek i delikatnie mieszać, aby masa wchłonęła wszystkie białka.

Kruche ciasto:

- 3 szklanki mąki,
- 3 łyżeczki proszku do pieczenia,
- 5 żółtek,
- 1 margaryna Kasia,
- ½ szklanki cukru.

Składniki połączyć, zagnieść ciasto. Ciasto podzielić na dwie części. Obie części włożyć do zamrażalnika celem utwardzenia ciasta. Po upływie około 30 minut, wyjąć, zetrzeć na tarce do jarzyn z dużymi oczkami bezpośrednio do brytfanny. Wyłożyć masę serową, a na nią zetrzeć kolejną część ciasta. Piec 50 minut w temperaturze około 180 C.

Przepis Stanisławy i Jerzego Strzelczyków ze Stowarzyszenia Seniorów „Żyrardowianka”.

Źródło: https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/31185-sernik