

Sernik Palce Lizać

Przepis dodany przez użytkownika Ania K.

Wspaniały sernik -przepis mam od Babci - zawsze wychodzi

Czas przygotowania: 90 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka pszenna - 3 szklanki
- Żółtka - 5
- margaryna - 2 kostka(i)
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczka(i)
- cukier puder - 3 łyżka(i)
- brzoskwinie w syropie - 1 puszka(i)
- jaja - 10 szt.
- budyń waniliowy bez cukru - 1 szt.
- ser zmielony - 1 kg
- orzechy zmielone - 25 dag
- cukier kryształ - 35 dag

Etapy przyrządzania:

1.

Ciasto wykonanie:

Z 3 szklanek mąki, 5 żółtek, kostki margaryny, 1 łyżeczki proszku do pieczenia i 3 łyżek cukru pudru zagnieść ciasto kruche i podzielić na dwie części.

Ser wykonanie:

Margarynę utrzeć z 30 dag cukru kryształu, dodać 8 żółtek, ser z budyniem, a na końcu pianę z 8 białek.

Masa orzechowa wykonanie:

2 stopione łyżki margaryny, mleko, 2 łyżki cukru, zagotować, dodać orzechy, wymieszać, przestudzić i dodać 2 żółtka, proszek do pieczenia oraz pianę z 2 białek. Delikatnie wymieszać.

Złożenie ciasta:

-dodatek: 1 puszka brzoskwiń.

Ciasto kruche -masa orzechowa - połowa sera- pokrojone brzoskwinie-druga połowa sera-kruszonka z ciasta kruchego.Ciasto upiec w całości.