

Lukrowany sernik

Przepis dodany przez użytkownika Ania K.

Mniam mniam

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka pszenna - 20 dag
- margaryna - 12 dag
- cukier - 5 dag
- żółtko - 1 szt.
- trzykrotnie zmielony ser biały - 1 kg
- mąka ziemniaczana - 2 łyżka(i)
- cukier puder - 25 dag
- masło - 0,5 kostka(i)
- jajka - 5 szt.
- rodzynki - 10 dag
- lukier -

Etapy przyrządzania:

1. Mąkę posiekać z margaryną, dodać cukier i żółtko, szybko zagnieść kruche ciasto, zawinąć w folię, włożyć na 2 godziny do lodówki. Żółtka ubić z cukrem na puszystą masę, ser zmiksować, połączyć z masą żółtkową, rozpuszczonym, ostudzonym masłem i mąką ziemniaczaną. Delikatnie wymieszać z ubitymi na pianę białkami, na koniec domieszać opłukane, namoczone i osączone rodzynki. Ciasto rozwałkować na gr. 1 cm, wyłożyć nim blachę, wstawić do piekarnika o temp. 190 stopni Celsjusza, zrumienić. Na zapieczony spód wyłożyć masę serową, wyrównać. Piec około 50 minut w 180 stopniach Celsjusza, ostudzić, polukrować.