





przepisy.pl

Puszysty sernik wiedeński



 60 minut  Trudne

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- mąka - 150 gramów
- cukier puder - 250 gramów
- żółtko - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta
- twaróg - 800 gramów
- jajko - 12 sztuk
- cukier waniliowy - 1 łyżka
- rodzynki - 50 gramów
- smażona skórka pomarańczowa - 50 gramów
- polewa czekoladowa - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Mąkę przesiej przez sito, następnie wymieszaj z 50 g cukru i szczyptą soli.
2. 100 g Kasi pokrój na kawałki i posiekaj z mąką.
3. Dodaj żółtko, szybko zagnieć ciasto, z którego uformuj kulę, owiń w folię i włóż do lodówki na 30 minut.
4. Ciasto wyjmij z lodówki, rozwałkuj.
5. Wylep nim dno posmarowanej Kasią tortownicy.
6. Nakłuj je widelcem i piecz 10 minut w piekarniku nagrzanym do 200' C.
7. Ser zmiel i przetrzyj przez sito.
8. Kasię utrzyj na puszysty krem, dodaj kolejno żółtka, pozostały cukier puder, cukier waniliowy i małymi porcjami ser.
9. Białka ubij na sztywną pianę i wyłóż na masę serową.
10. Dodaj posiekaną skórkę pomarańczową, opłukane i wysuszone rodzynki.
11. Delikatnie wymieszaj i przełóż do tortownicy na podpieczone ciasto.
12. Wstaw ciasto do piekarnika nagrzanego do 180°C i piecz 55-60 min.
13. Ostudzony sernik oblej polewą czekoladową.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl