



Sernik krakowski

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  170 °C 

Składniki:

ciasto

- mąka - 250 gramów
- cukier puder - 100 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów
- jajko - 1 sztuka
- cukier waniliowy - 8 gramów

masa serowa

- twaróg - 1 kilogram
- jajko - 8 sztuk
- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- cukier - 250 gramów
- cukier waniliowy - 3 łyżki
- mąka ziemniaczana - 3 łyżki
- rodzynki - 100 gramów
- aromat - 1 opakowanie

wierzch

- żółtko do posmarowania - 1 sztuka

lukier

- sok z cytryny - 1 sztuka
- cukier puder - 150 gramów
- białko - 1 sztuka

Sposób przygotowania:

1. Wszystkie składniki ciasta kruchego połączyć razem, szybko zagnieść ciasto, wstawić do lodówki na co najmniej godzinę czasu.
2. Z ciasta odkroić 1/3, odłożyć z powrotem do lodówki. Pozostałe ciasto rozwałkować na bardzo cienki placek, wyłożyć nim dno formy o wymiarach 35 x 25 cm, ponakłuwać widelcem. Podpiec w temperaturze 170 °C przez 15 minut.
3. Twaróg zemleć. Kasie, 200 g cukru i cukier waniliowy utrzeć w osobnym naczyniu na krem. Ucierając, dodawać po 1 żółtku i części twarogu. Ucierać, aż składniki się połączą i masa będzie puszysta.
4. Białka ubić na sztywno, pod koniec ubijania dodając pozostałe 50 g cukru. Pianę wmieszać do masy serowej razem z mąką ziemniaczaną i rodzynkami. Można dodać ulubiony aromat.
5. Podpieczony spód wyjąć z piekarnika. Wyłożyć na niego masę serową.
6. Ciasto pozostałe w lodówce cienko rozwałkować i radełkiem wykroić paski o szerokości 1 cm.
7. Z pasków ułożyć na serniku kratkę, posmarować ją żółtkiem.
8. Piec około 50 - 60 minut w temperaturze 170 °C.
9. Przygotować lukier - wycisnąć sok z cytryny, dodać puder i białko, utrzeć. Wystudzony sernik posmarować lukrem