



Sernik krakowski

przepisy.pl



60 minut Łatwe

Wskazówki pieczenia:

80 minut 180 °C 22 x 28 cm

Składniki:

ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 250 gramów
- mąka - 350 gramów
- cukier - 150 gramów
- żółtko - 3 sztuki
- śmietana 18% - 1 łyżka

masa serowa

- twaróg sernikowy - 1 kilogram
- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- cukier - 250 gramów
- jaja duże - 5 sztuk
- cukier wanilinowy - 1 opakowanie
- mąka ziemniaczana - 40 gramów
- rodzynki - 50 gramów
- mąka - 1 łyżka

lukier

- cukier puder - 200 gramów
- sok z cytryny - 3 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Blaszkę o wymiarach 22 x 28 cm wyłóż papierem do pieczenia. Mąkę, Kasię, cukier, żółtka i śmietanę wymieszaj mieszadłami miksera. Przełóż na stół i szybko zagnieć ciasto. Zawień w folię i odstaw na 20 minut do lodówki.
2. Schłodzone ciasto podziel na dwie części w proporcji 2:3. Większą część ciasta rozwałkuj i wylep nim dno blaszki. Ciasto nakłuj widelcem i wstaw do nagrzanego do 180° C piekarnika na 15 minut.
3. Przygotuj masę serową. Rodzynki oprósz mąką. Jajka ubij z cukrem i cukrem wanilinowym na puch. Dodaj twaróg, miękką Kasię i mąkę ziemniaczaną. Wymieszaj. Na koniec wsyp rodzynki.
4. Masę serową przełóż do formy z podpieczonym ciastem. Wyrównaj powierzchnię. Zmniejsz temperaturę w piecu do 170° C. Sernik wstaw do piekarnika i piecz około 35 minut.
5. W tym czasie resztę ciasta rozwałkuj i potnij na centymetrowe pasy. Sernik wyjmij z pieca, ułóż na jego powierzchni kratkę z ciasta i wstaw ponownie do piekarnika. Piecz jeszcze około 30 minut. Sernik wystudź w otwartym piekarniku.
6. Cukier puder utrzyj z sokiem z cytryny i odrobiną wody na gładki, gęsty lukier i posmaruj nim wierzch wystudzonego ciasta.

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