



Sernik królewski

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  200 °C 

Składniki:

ciasto

- mąka - 1 szklanka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 12 dekagramów
- żółtko - 1 sztuka
- cukier puder - 4 łyżki
- sól - 1 szczypta

masa serowa

- twaróg tłusty - 60 dekagramów
- jajko - 3 sztuki
- żółtko - 3 sztuki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 sztuk
- cukier puder - 0.5 szklanek
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- posiekane migdały
- starta skórka cytrynowa - 1 łyżeczka
- rodzynki - 10 dekagramów

Sposób przygotowania:

1. Mąkę przesiać, dodać Kasię, posiekać nożem. P
2. Potem dodać żółtko, cukier puder oraz szczyptę soli.
3. Najpierw składniki siekać nożem, potem szybko zagnieść ciasto.
4. Owinąć je w folię, włożyć do lodówki na godzinę.
5. Masa serowa: Kasię utrzeć z cukrem na gładką masę
6. Ser zemleć, dodać Kasię z cukrem i mąkę ziemniaczaną.
7. Zmiksować, dodając po kolei 6 żółtek.
8. Wsypać migdały, skórkę i sparzone rodzynki, dobrze wymieszać.
9. Białka ubić na sztywno, pianę delikatnie połączyć z masą.
10. Ciasto wyjąć z lodówki i rozwałkować na placek grubości 1/3 cm.
11. Przełożyć go na blachę, lekko podpiec w temperaturze 200°C.
12. Następnie nałożyć masę serową.
13. Wierzch wyrównać.
14. Piec 40 minut w temp. 200°C.
15. Uchylić drzwiczki piekarnika, odczekać 10 min. po czym wyjąć.