



Sernik tradycyjny

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  200-220 °C 

Składniki:

ciasto

- mąka - 3 szklanki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- cukier puder - 10 dekagramów
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- żółtko - 4 sztuki
- śliwki węgierki - 1 kilogram

masa serowa

- ser biały - 50 dekagramów
- cukier puder - 15 dekagramów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- jajko - 5 sztuk
- mąka ziemniaczana - 5 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 15 dekagramów
- bakalie - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Zarobić na stolnicy ciasto.
2. Podzielić na 2 części.
3. Żółtka ubić z cukrem, potem dodawać ser skręcony przez maszynkę, mąkę, stopioną Kasię i pozostałe składniki.
4. Na koniec dodać pianę z białek.
5. Wymieszać.
6. Jedną część ciasta rozwałkować na blachę, wyłożyć masę serową.
7. Z pozostałego ciasta uformować wałeczki i ułożyć na śliwkach w szachownicę.

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