



Sernik wiedeński

przepisy.pl



60 minut



Łatwe

Wskazówki pieczenia:



60 minut



175 °C



Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- twaróg półtłusty - 50 dekagramów
- jajka - 4 sztuki
- cukier - 0.5 szklanek
- cukier waniliowy - 1 łyżeczka
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- aromat waniliowy - 5 mililitrów
- rodzynki Sułtańskie - 5 dekagramów
- kandyzowana skórka z pomarańczy - 5 dekagramów
- kostka czekolady - 3 sztuki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

1. Przepis: Ser zmielić trzy razy w maszynce. Żółtka oddzielić od białek. Żółtka utrzeć (ubić mikserem) z cukrem i cukrem waniliowym do białości. Dodać zmielony ser i wymieszać.
2. Następnie dodać miękką Kasię, mąkę ziemniaczaną i aromat waniliowy, wymieszać i zmiksować przez chwilę.
3. Rodzynki sparzyć, odcisnąć z wody i dodać do sera, wrzucić skórkę pomarańczową i całość wymieszać.
4. Białka ubić ze szczyptą soli na sztywną pianę, dodać do sera i delikatnie wymieszać.
5. Prostokątną foremkę o wymiarach 12x30 cm wyłożyć papierem do pieczenia i przełożyć ser.
6. Piec w temperaturze 175 stopni C przez 60 - 70 minut. Jak sernik zacznie się rumienić, przykryć folią aluminiową, aby pozostał jasny na wierzchu (ok. pół godziny przed końcem pieczenia).
7. Po upieczeniu studzić sernik przy lekko uchylonym piekarniku, by nie narażać ciasta na gwałtowną zmianę temperatury.
8. W trakcie studzenia sernik lekko opadnie, ale nie zmieni to wyglądu i smaku sernika.
9. Przepis na polewę: Czekoladę z masłem rozpuścić w kąpielu wodnej. Połączyć ostudzony sernik, np. zrobić esy-floresy.

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