







przepisy.pl


Sernik wiedeński z borówkami



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 80 minut  140 °C

 Tortownica o średnicy 24cm

Składniki:

- ser na sernik - 1 kilogram
- jajka - 6 sztuk
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 sztuk
- cukier - 1 szklanka
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- kasza manna - 2 łyżki
- skórka i sok z 1 pomarańczy
- borówki - 250 gramów
- budyń waniliowy - 1 opakowanie
- mąka - 3 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Piekarnik rozgrzać do temp. 180C (bez termo obiegu).
2. W misie ucieramy Kasię z cukrem na jednolita masę i dodajemy pojedynczo jajka w odstępach do połączenia się z masą.
3. Do masy wkładamy zmielony ser i miksujemy do uzyskania gładkiej masy. Następnie wsypujemy budyń i kasze manne, mieszamy energicznie i bardzo dokładnie aż wszystkie składniki się połączą i powstanie jednolita masa bez grudek. Na koniec wlewamy sok i skórę otartą z pomarańczy, mieszamy. Formę smarujemy Kasią i mąką. Masę serową przekładamy do formy. Wierzch posypujemy 1/2 przygotowanych borówek.
4. Wstawiamy do piekarnika rozgrzanego na 180C i od razu zmniejszamy temperaturę do 140C (grzałka góra i dół). Pieczemy 80 minut, studzimy w uchylonym piekarniku przez ok. 20 minut, następnie wyjmujemy i pozostawiamy do całkowitego wystygnięcia na kuchennej kratce. Zajmie to około 2-3 godziny. Zimny sernik posypujemy pozostałymi borówkami.

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