





Sernik z czereśniami

przepisy.pl



 85 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 50 minut  180 °C 

Składniki:

- mąka - 250 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- cukier puder - 50 gramów
- żółtka - 3 sztuki
- proszek do pieczenia - 0.5 łyżeczek
- sól - 1 szczypta
- ser 3-krotnie mielony - 500 gramów
- jajka - 2 sztuki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 50 gramów
- cukier - 125 gramów
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- czereśnie - 500 gramów

Sposób przygotowania:

1. W misce mieszamy mikserem mąkę, proszek do pieczenia, Kasię i cukier puder. Następnie dodajemy wymieszane ze szczyptą soli żółtka i wszystko mieszamy.
2. Ciasto wyjmujemy z miski, zagniatamy i dzielimy na dwie części. Odkładamy na godzinę do zamrażarki.
3. Formę o wymiarach 20x20 cm wykładamy papierem do pieczenia i ścieramy do niej na tarce o dużych oczkach jedną część zmrożonego ciasta. Równomiernie rozprowadzamy i lekko dociskamy. Pieczemy w temp. 180 st. C. przez około 10 minut, aby się lekko zapiekło.
4. Czereśnie myjemy, drylujemy i układamy na podpieczonym cieście. Kasię rozpuszczamy w rondelku.
5. Ser miksujemy z jajkami, dodajemy cukier, ostudzoną Kasię i mąkę ziemniaczaną.
6. Masę serową wykładamy na owoce. Ścieramy pozostałą część zamrożonego ciasta. Pieczemy w temp. 180 st. C. przez około 40-50 minut do lekkiego zrumienienia wierzchu. Zaraz po wyjęciu oprószamy obficie cukrem pudrem.

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