






Sernik z gruszkami

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 50 minut  °C 

Składniki:

ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 20 dekagramów
- mąka - 2 szklanki
- cukier - 0.25 szklanek
- żółtko - 5 sztuk
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

masa serowa

- mielony ser biały - 1 kilogram
- cukier - 0.75 szklanek
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- jajko - 3 sztuki
- olej - 0.5 szklanek
- mleko - 2 szklanki
- budyń - 1 opakowanie
- gruszka - 5 sztuk

Sposób przygotowania:

1. Przygotowanie ciasta: Z podanych składników zagnieść ciasto, schłodzić w lodówce.
2. Przygotowanie masy serowej: Ser utrzeć z cukrem, cukrem waniliowym, jajkami, budyniem, olejem i mlekiem.
3. Masa jest bardzo rzadka.
4. Gruszki obrać, wyciąć gniazda nasienne, pokroić w plastry.
5. Schłodzonym ciastem wyłożyć formę.
6. Na nie wylać ser i wyłożyć gruszki.
7. Piec około 50 minut, aż do zrumienienia.
8. Ostudzone ciasto poleć polewą. Można oczywiście ubić też pozostałe białka z 1/2 szklanki cukru, wyłożyć je na podpieczony sernik i zapiec około 15 minut.

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