





Sernik z masą kajmakową

przepisy.pl



 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 100 minut  °C 

Składniki:

spód

- mąka pszenna - 200 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- masło orzechowe - 100 gramów
- cukier - 50 gramów

masa serowa

- twaróg sernikowy - 500 gramów
- śmietana 18% - 200 gramów
- masło orzechowe - 200 gramów
- cukier puder - 150 gramów
- jajka - 4 sztuki

wierzch

- masa kajmakowa - 300 gramów
- orzeszki ziemne - 60 gramów

Sposób przygotowania:

1. W misce wymieszaj mąkę, Kasię, masło orzechowe i cukier. Piekarnik ustaw na opcję grzania góra i dół. Nagrzej go do 180 st. C.
2. Masę przesyp do tortownicy, o średnicy 24 cm, wyłożonej papierem do pieczenia i ugnieć łyżką. Tortownicę ustaw na środkowym poziomie piekarnika i zapiekaj 10 minut.
3. W misce ubij lekko jajka z cukrem pudrem.
4. Dodaj twaróg, śmietanę i masło orzechowe. Wszystko razem wymieszaj.
5. Masę serową wyłóż na podpieczony spód. Tortownicę wstaw ponownie do piekarnika i piecz najpierw 10 minut w 200 st. C. Następnie uchyl na chwilę piekarnik, postaw na dolnym ruszcie żaroodporne naczynie lub blaszkę z wodą (ok. 500 ml), zmniejsz temperaturę do 140 st. C i piecz jeszcze około 80 minut.
6. Sernik wystudź, a następnie odstaw na kilka godzin do lodówki. Orzeszki upraż na suchej patelni. Wystudzone ciasto posmaruj masą kajmakową i udekoruj orzeszkami.

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