




Sernik z żurawiną

przepisy.pl



 90 minut  8 osób  Średnie

Składniki:

- mąka pszenna - 30 dekagramów
- margaryna - 35 dekagramów
- cukier - 40 dekagramów
- żółtka - 4 sztuki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- amoniak - 1 szczypta
- kwaśna śmietana - 2 łyżki
- suszona żurawina - 10 dekagramów
- mielony twaróg - 1 kilogram
- jajka - 8 sztuk
- budyń śmietankowy - 1 opakowanie

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Ciasto: 15 dag margaryny siekamy z mąką. Żółtka ucieramy z 10 dag cukru, proszkiem do pieczenia, amoniakiem i śmietaną. Mieszamy z mąką i zagatamy gładkie ciasto.
2. Masa serowa: resztę margaryny ucieramy z pozostałym cukrem, stopniowo dodajemy żółtka z 8 jaj, twaróg i budyń. Białka ubijamy na sztywno, dodajemy do masy. Wsypujemy żurawinę trochę zostawiamy do dekoracji. Mieszamy.
3. Ciastem wylepiamy spód blachy, wlewamy masę serową. Pieczemy około 65 minut w temperaturze 170 stopni C. Studzimy. Dekorujemy polewą czekoladową i odłożoną żurawiną.

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