



przepisy.pl

Waniliowy sernik na migdałowym spodzie z wiśniami



 60 minut  Łatwe

Składniki:

ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 10 dekagramów
- płatki migdałowe - 50 dekagramów
- mąka tortowa - 1 szklanka
- soda oczyszczona - 0.5 łyżeczek
- żółtko - 1 sztuka
- cukier puder - 5 dekagramów

masa serowa

- mielony twaróg - 0.5 kilogramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 30 dekagramów
- ekstrakt waniliowy - 2 łyżeczki
- laska wanilii - 1 sztuka
- skrobia kukurydziana - 2 łyżki
- śmietana kremówka 30% - 110 mililitrów
- jajko - 3 sztuki
- cukier - 0.5 szklanek
- wiśnie w żelu - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Płatki migdałowe uprażyć na suchej patelni, ostudzić i zmielić. Dodać mąkę, sodę i cukier, a następnie dokładnie połączyć sypkie składniki. Schłodzoną Kasię posiekać, dodając żółtko. Szybko zagnieść ciasto i schłodzić w lodówce ok. 1 godz. Rozwałkować i ułożyć na dnie okrągłej formy do pieczenia o średnicy 21 cm. Piec 20 min. w temp. 200 °C.
2. Twaróg kupiłam „na wagę”, osączyłam dokładnie papierowym ręcznikiem i zmieliłam trzykrotnie. Białka delikatnie ubij z połową cukru i wstaw w chłodne miejsce, a żółtka z drugą połową cukru ubij na gładką i białą masę. Do żółtek dodaj Kasię oraz ziarenka z laski wanilii, dalej ubijając. Porcjami dodawaj twaróg i wlej ekstrakt waniliowy.
3. Do tak przygotowanej masy wlej śmietanę kremówkę i delikatnie wymieszaj. Na koniec piana z białek delikatnie połączona z masą wędruje na upieczony migdałowy spód.
4. Pieczemy 70 min. w temp. 170°C.

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