

Delikatny sernik waniliowy



MONIKAT83



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto

| | |
|------------------|----------|
| mąka pszenna | 320 gram |
| żółtka | 3 sztuki |
| margaryna | 140 gram |
| cukier puder | 2 łyżki |
| jogurt naturalny | 4 łyżki |

Masa serowa

| | |
|-------------------|-----------------|
| margaryna | 150 gram |
| ser | 1 kg-z wiaderka |
| laska wanilii | 1 sztuka |
| jajka | 6 sztuk |
| budyń waniliowy | 1 sztuka |
| cukier | 1 szklanki |
| mąka ziemniaczana | 1,5 łyżki |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Ciasto: Do miski przesiał mąkę. Dodać cukier puder oraz 2 żółtka. Wymieszać. Margarynę pokroić w kostkę i wmieszać w mąkę. Dodać jogurt i szybko zagnieść gładkie i elastyczne ciasto. Owinąć w folię spożywczą i odłożyć na 12 godz do lodówki.
- Po tym czasie przekroić na dwie części w proporcjach-3/4 i 1/4. Większą część rozwałkować i wyłożyć nim dno foremki.
- KROK 2 Masa: Margarynę utrzeć z cukrem i wydrążoną wanilią na puszysty krem. Następnie dodawać po 1 żółtku i dokładnie wymieszać.
- KROK 3 W kolejnym kroku po łyżce dodawać ser i cały czas ucierać.
- KROK 4 Następnie wsypać budyń oraz mąkę i dokładnie wmieszać w masę. Białka ubić na sztywną pianę i dodać ją do masy serowej i delikatnie ja wmieszać w masę serową.
- KROK 5 Masę wylać na ciasto. Resztę ciasta rozwałkować i pokroić w cienkie paseczki i ułożyć je na wierzchu sera. Posmarować ostatnim roztrzepanym żółtkiem. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 st i piec około 70minut. W połowie czasu zmniejszyć temp do 160 st. Ostudzić i wstawić do lodówki. Przed podaniem posypać cukrem pudrem.