

SERNIK



REMPRZEM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	6 sztuk
cukier	10 łyżek + 25 dag
cukier waniliowy	1 opakowanie
skórka pomarańczowa	1/2 sztuki
mąka	30 dag
masło	8 łyżek
śmietana kwaśna	3 łyżki
proszek do pieczenia	4 łyżeczki
sól	szczypta
mąka ziemniaczana	2 łyżki
dżem	2 łyżeczki
twaróg	1 wiaderko

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do ciasta potrzebujemy: 2 jajka utrzyj z cukrem (2 łyżki), dodaj połowę mąki, sól, proszek do pieczenia i dalej ucieraj na gładką masę. Schłodzone masło posiekaj z pozostałą mąką, dodaj do masy jajecznej, wymieszaj i wyrób ciasto. 2/3 ciasta użyj do wyłożenia dna i boków blachy do pieczenia, pozostały kawałek włóż do lodówki.

Czas na masę : zmielony ser przełóż do naprawdę dużej miski. Białka ubij na pianę. Do sera wlej śmietaną i ucierając, dodajemy cukier, żółtka, cukier waniliowy i mąkę ziemniaczaną. Gdy masa będzie gładka, wyłóż na wierzch pianę z skórkę pomarańczową i delikatnie wymieszaj wszystko łopatką. Masę wyłóż na ciasto.

Z pozostałego ciasta uformuj cienkie wałeczki i ułóż z nich na masie kratkę.
Piecz godzinę w temperaturze 190oC.

