

Sernik z orzechami



JANINA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka tortowa	1,5 szklanka
żółtko jajek	4 szt
cukier puder	5 dkg
cukier waniliowy	1 szt
proszek do pieczenia	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z podanych składników zarobić ciasto kruche, wyłożyć do dużej blachy.

Ciasto orzechowe:

5 białek ubić z 3 łyżkami cukru kryształu, dodać 1 łyżkę mąki, 1 łyżkę bułki tartej, 15 dkg zmielonych orzechów włoskich, wszystko razem wymieszać, wyłożyć kupkami na ciasto kruche i posypać kawą mieloną.

Masa serowa:

1,20 twarogu mielonego, 35 dkg cukru pudru, 4 żółtka, 2 całe jaja, 1 budyń śmietankowy, 1 łyżka mąki ziemniaczanej, 1,5 szklanki mleka. Wszystko razem utrzeć, z białek ubić pianę i dodać do sera, wylać na ciasto orzechowe. Wstawić do nagrzanego piekarnika 180 - 200 st. piec ok. 1 godziny. Po wystudzeniu wyjąć ciasto z blachy i na wierzch można zrobić krem; 0,5 litra mleka, 3 łyżki mąki ziemniaczanej, 1 łyżka mąki pszennej, 4 łyżki cukru, 1 cukier waniliowy, 2 żółtka - wszystko razem ubić i zagotować budyń, następnie po wystudzeniu utrzeć kostkę masła, dodawać po łyżce kremu. Utarty wyłożyć na placek, posypać startymi orzechami. Smacznego;)