

Sernik z polewą



NATALIA40



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	25 dag
masło	1 kostka
jajko	9 szt
cukier	25 dag
cukier waniliowy	2 paczki
cukier puder	10 dag
mąka ziemniaczana	3 łyżki
polewa czekoladowa	1 opakowanie
aromat waniliowy	2 łyżeczki.
twaróg	1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiać i wymieszać z cukrem pudrem i 1 cukrem waniliowym- dodać poł kostki chłodnego masła- posiekać nożem- na koniec dodać jajko i zagnieść szybko ciasto- włożyć do lodówki na co najmniej 1 godzinę.

Po tym czasie rozwałkować- ułożyć na blaszce wyłożonej pergaminem i ponakłować widelcem- piec około 15 minut w 170 stopniach.

Pozostałe masło ucierać z cukrem i cukrem waniliowym- stopniowo dodawać żółtka i zmielony twaróg- ciągle ucierać.

Na koniec dodać ubite na sztywno białka, mąkę ziemniaczną i aromat- wymieszać.

Masę wyłożyć na ciasto- piec około godzinę w 170 stopniach.

Wystudzić i udekorować polewą.