

wielkanocny sernik gotowany



POLLY66



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	4,5 szklanki
masło	15 dag
jajko	2-3
miód płynny	4,5 łyżki
biały ser	1 kg
masło	10 dag
cukier	1 szklanka
cukier wanilinowy	2 opakowania
jajko	3
mąka ziemniaczana	2 łyżeczki
aromat pomarańczowy	
polewa czekoladowa	
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Roztopić miód z masłem. Dodać do mąki razem z jajkami, cukrem i sodą oczyszczoną. Wyrobić ciasto i podzielić na trzy części. Każdą część rozłożyć na wysmarowanej tłuszczem prostokątnej formie o wymiarach 25 na 36 cm. Piec ok. 10 minut w temperaturze 160-180 °C. Każdy surowy placek nakłuwać widelcem, aby równo wyrósł.

Ser dwukrotnie zmielić i przełożyć do garnka. Następnie do sera dodać masło, cukier, cukier wanilinowy, mąkę ziemniaczaną i jajka. Wszystko razem wymieszać i zagotować. Dodać odrobinę aromatu. Gorącą masą przekładać miodowe placki. Polać polewą czekoladową.