

Sernik z żurawiną pod bezową czapą



ALAAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:

mąka pszenna	1 szkl
masło	15 dag
żółtko jajek	1 szt
cukier	1 łyżka
proszek do pieczenia	0,5 łyżeczki

Masa serowa

żółtko jajek	5 szt
cukier	3/4 szkl
cukier waniliowy	1 szt
masło	5 dag
mąka pszenna	2 łyżki
budyń waniliowy	1 szt
białko	3 szt
cukier	3 łyżki
beza	
białko	3 szt
cukier	2 łyżki
żurawina	
twaróg	0,5 (mielony)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Spód : Z podanych składników zagnieść ciasto, białko odłożyć do osobnego naczynia. Ciastem wylepić okrągłą tortownicę i podpiec na złoty kolor w 190 st.

Masa serowa : Żółtka utrzeć z cukrem i cukrem wanilinowym, dodać twaróg i zmiksować na gładką masę. Następnie dosypać budyń w proszku, mąkę, dolać roztopione masło. Białka ubić z cukrem na sztywną pianę, połączyć delikatnie łyżką z masą serową.

Półowę masy wylać na podpieczony spód, posypać żurawiną i uzupełnić resztą masy serowej.

Piec ok. 50-55 min. w piekarniku o temp. 180 st.C. Na 15 min. Przed końcem pieczenia posmarować sernik pianą ubitą z 3 pozostałych białek z 3 łyżkami cukru.