Sernik

KALUSIAA1989

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:

mąki	300 g
cukru pudru	100 g
ugotowane i przetarte żółtko	1
masła	200 g
sera	1 kg
jajek	10
cukru	350 g
masła	4 łyzki
cukier waniliowy	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z podanych składników zagniatamy szybko kruche ciasto.
Przesiewamy mąkę na stolnicę, ucieramy żółtko z cukrem pudrem i dodajemy wraz z masłem do mąki.
Najlepiej przygotowując kruche ciasto, w pierwszej fazie siekać składniki nożem, gdyż masło bardzo szybko się topi pod wpływem ciepła rąk i trudno nam będzie poradzić sobie z powstającą mazią.
Zagniecione ciasto wkładamy do lodówki na co najmniej godzinę, a potem wałkujemy na stolnicy posypanej mąką i przenosimy na wałku, wylepiając nim dno formy. Pieczemy w temperaturze 180oC przez 15 – 20 minut, aż upiecze się na jasnożółty kolor. Ucieramy w misce ser z cukrem, 3 jajami cukrem waniliowym. Do gładkiej masy wbijamy stopniowo po jednym żółtku, dolewamy stopione i ochłodzone masło, a na koniec pianę ubitą z białek i rodzynki (opłukane i osuszone) . Po wymieszaniu nakładamy masę na podpieczony spód z kruchego ciasta. Wierzch smarujemy białkiem i wkładamy na 40 minut do nagrzanego piekarnika. Pieczemy w temperaturze 170oC. Po upieczeniu możemy posypać cukrem pudrem.