

sernik na kruchym spodzie



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ciasto: mąka	25 dag
masło	12 dag
cukier puder	10 dag
żółtko jajek	2
jajko	7
masło	8 dag
cukier	25 dag
mąka	2 dag
zapach waniliowy	
skórka pomarańczowa	1-2 garście
rodzynki	1-2 garście
Masa serowa	1 kg
ser	1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki na ciasto dobrze wyrobić a następnie schłodzić w lodówce ok. 30 minut. Po tym czasie rozwałkować ciasto i wylepić nim blaszkę. Przygotować masę serową. Ser zmielić w maszynce dodać masło, żółtka, mąkę i cukier. Dokładnie wymieszać na końcu dodać pianę z białek, skórkę pomarańczową i rodzynki. Masę serową wyłożyć na upieczony kruchy placek i piec ok. godzinki.