Sernik cytrynowy

ASIA92WP

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:	
mąka	250 g
masło	125 g
sól	
cukier	3 łyżki
żółtko jajek	1 szt.
Nadzienie:	
cytryna	2 szt.
jaja	2 szt.
serek homogenizowany	750 g
śmietana 22%	250 g
cukier	0.5 szklanki
cukier waniliowy	1 op.
mąka ziemniaczana	50 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

CIASTO:
Mąkę, żółtko i cukier zagnieść na ciasto, dodając szczyptę soli. Ciasto zawinąć w folię spożywczą i włożyć na 1 godz do lodówki. Piekarnik nagrzać do 180 stopni. Zimne ciasto rozwałkować, włożyć do okrągłej formy i uformować rant wysokości ok 3 cm.
NADZIENIE:
Wycisnąć sok z cytryny.Jaja rozbić oddzielając żółtko od białka. Serek wymieszać ze śmietaną, dodając żółtka, cukier, cukier waniliowy i skórkę cytryny. Białko ubić a sztywną pianę i wymieszać z masą serową. Do masy dodać mąkę ziemniaczaną i lekko wymieszać i nałożyć na spód ciasta. Sernik piec ok 1 godz.

SMACZNEGO:)