

sernik wiedeński



AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:

mąka	15 dkg
masło	15 dkg
cukier puder	5 dkg
surowe żółtko	1

Masa serowa

twaróg	1 kg
jaja	10
rodzynki	5 dkg
skórka pomarańczowa	5 dkg
cukier waniliowy	2 paczki
cukier puder	40 dkg
masło	30 dkg
kasza manna	5 dkg
sól	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zagnieść mąkę z rozkruszonym masłem, cukrem i żółtkiem na kruche ciasto, osłodzić, rozwałkować i włożyć w tortownicę wysmarowanej margaryną. Do przetartego przez sito sera dodać utarte na pulchną masę masło, żółtka i cukier. Składniki ucierać starannie na jednolitą masę. Białka ubić na pianę, dodać do masy serowej, wsypać pokrojoną drobno skórkę pomarańczową, opłukane rodzynki, cukier waniliowy, kaszę manną i szczyptę soli do smaku. Wszystko lekko wymieszać, ułożyć na podpieczone ciasto, wyrównać wierzch. Wstawić do dobrze rozgrzanego piekarnika. Piec 1 godzinę.