

Sernik z anyżówką



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	25 dag
masło	12,5 dag
cukier	6 dag
sól	1 szczypta
jajko	1 sztuka
twaróg	60 dag
cukier puder	15 dag
jaja	4 sztuki
anyżówka	50 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z mąki pszennej, masła, cukru, szczypty soli i jednego jajka należy zagnieść ciasto. Zawinąć je w folie spożywczą i włożyć do lodówki w celu schłodzenia. Twaróg zemleć, zmiksować z cukrem pudrem, żółtkami, pianą ubitą z białek i anyżówką. Blaszke wysmarować tłuszczem, wysypać mąką, wyłożyć na niej rozwałkowane ciasto(spód i brzegi). Ciasto zapiec przez około 15 minut w temp. 200 stopni, następnie wyłożyć na nie ser i piec co najmniej 50-60 minut w temp. 180 stopni.