

Sernik wiedeński



ANJA3107



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukier	8 łyżek
masło	6 łyżek
jaja	4 szt
kasza manna	6 łyżek
mleko	4 łyżki
cukier waniliowy	1 torebka
cytryny	2 szt
sól	do smaku
cukier puder	2 łyżki
twaróg	1 (chudy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zmiksować miękkie masło, następnie ucierać dalej, stopniowo dosypując szczyptę soli, cukier oraz cukier waniliowy, aż masa będzie idealnie gładka. Wymieszać z żółtkami.

Sparzyć cytryny, osuszyć i zetrzeć skórkę. Z jednej cytryny wycisnąć sok. Twaróg zemleć, wymieszać z utartym masłem, mlekiem, kaszą, sokiem cytrynowym i skórką z cytryny. Białak ubić na sztywną pianę i ostrożnie połączyć z masą twarogową.

Tortownicę natłuścić i posypać bułką tartą. Rozłożyć masę serową. Piec ok 45 min. w temp 200 st.

Aby wierzch sernika nie przyrumienił się za mocno, po 30 min. pieczenia należy przykryć tortownicę pergaminem.

Upieczony sernik pozostawić w tortownicy do ostygnięcia. Posypać cukrem pudrem.