

Sernik tygrysi

Przepis dodany przez użytkownika trini6



Rewelacyjny sernik pod każdym względem. Idealny na spotkania przy małej czarnej.

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka - 30 dag
- kakao - 4 dag
- cukier - 40 dag
- sól -
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka(i)
- masło - 30 dag
- gruszki - 1 kg
- jajka - 5 szt.
- cukier waniliowy -
- twaróg - 1 kg
- sok z cytryny -
- budyń waniliowy -
- aromat waniliowy -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Mąkę wymieszać z 10 dag cukru, kakao, solą i proszkiem do pieczenia. Dodać aromat, jajko i 20 dag masła. Zagnieść, włożyć na pół godziny do lodówki
- 2.** Na spodzie formy rozwałkować 1/3 ciasta. Pozostałe podzielić na połowę, jedną część rozwałkować, wyciąć pasek i wtłpić brzegi. Resztę ciasta włożyć do lodówki.
- 3.** Gruszki obrać pokroić na połówki, wyciąć gniazda nasienne. Gotować 5 minut na syropie z 1/2 l wody i 10 dag cukru. Wlać sok z cytryny, ostudzić. Odsączone owoce ułożyć na cieście.
- 4.** Ser utrząść z resztą cukru, cukrem waniliowym, 4 jajkami, budyniem i resztą stopionego masła. Rozsmarować na owocach.
- 5.** Rozwałkować resztę ciasta, ułożyć na masie. Piec godzinę w temp 200 C