

Piernik z serem

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Piernik z serem

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- CIASTO: szklanki mąka pszenna - 2 i 1/2 szkl.
- cukier - 1 i 1/2 szkl.
- mleko - 1 szkl.
- olej - 1/2 szkl.
- dżem śliwkowy - 300 g
- jajka - 4 szt.
- cukier waniliowy - 1 op.
- kakao - 3 łyżka(i)
- soda oczyszczona - 1 łyżka(i)
- proszek do pieczenia - 1 łyżka(i)
- MASA SEROWA: -
- biały ser - 500 g
- cukier puder - 1/2 szkl.
- margaryna - 125 g
- jajka - 4 szt.
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka(i)
- POLEWA: -
- śmietana - 5 łyżka(i)
- cukier - 5 łyżka(i)
- kakao - 3 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

- 1.** Ciasto:
Jajka ubić z cukrem. Dodać resztę składników i mieszać do uzyskania jednolitej masy.
- 2.** Masa serowa:
Żółtka utrzeć z cukrem, dodać zmielony ser, mąkę i roztopioną, przestudzoną margarynę, wymieszać.
Na końcu dodać ubitą pianę z białek, dokładnie wymieszać.
- 3.** Polewa:
Śmietanę zagotować z cukrem, dodać kakao, wymieszać
- 4.** Piernik z serem:
Ciasto wylać na wyłożoną pergaminem blachę o wymiarach 37x21 cm.
Na wierzchu rozłożyć ser. Piec ok 60 minut w temp. 180 C.