

Sernik z agrestem

Przepis dodany przez użytkownika Ania K.

Bardzo dobry

Czas przygotowania: 80 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: łatwe

Kaloryczność: 200 kCal

Potrzebne składniki:

- drożdże - 3 dag
- cukier - 20 dag
- mąka - 40 dag
- cukier waniliowy - 1 op.
- masło - 10 dag
- sól - 1 szczypta(y)
- mleko - 200 ml
- agrest(słoik) - 720 ml
- jajka - 8 szt.
- twaróg - 50 dag
- budyń waniliowy na 1/2l mleka -
- migdały - 5 dag
- cukier puder - 1 łyżka(i)
- skórka z cytryny -

Etapy przyrządzania:

1. Drożdże wymieszać z łyżką cukru. Mąkę połączyć z 1 jajkiem, 4 dag cukru, solą i cukrem waniliowym. Stopić 5 dag masła, wymieszać z mlekiem. Dodać z drożdżami do mąki, wyrobić, odstawić w ciepłe miejsce. Agrest osączyć. Ciasto rozwałkować na natłuszczonej blasze, odstawić na 15 minut. Resztę masła stopić, przestudzić. Twaróg utrzeć z żółtkami, 12 dag cukru, budyniem i skórką cytrynową. Białka ubić z resztą cukru. Dodać z masłem do twarogu, wyrobić. Rozsmarować na cieście. Krem obłożyć agrestem i migdałami. Ciasto piec 40 minut w temp. 175 stopni, wystudzić. Posypać cukrem pudrem.