

Wyborny sernik z gruszkami

Przepis dodany przez użytkownika WDK



Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: dość zaawansowane

Potrzebne składniki:

- mąka - 3 szkl.
- cukier - 1 szkl.
- masło - 25 dag
- żółtko - 3 szt.
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczka(i)

Etapy przyrządzania:

- 1.** Mąkę przesiać, wymię szać z proszkiem do pieczenia, posiekać z masłem. Dodać żółtka, cukier, zagnieść ciasto i podzielić je na dwie równe części, zawinąć w folię i na 30 min włożyć do zamrażalnika. Rodzynki zalać wrzątkiem, po kilku minutach starannie osaczyć i osuszyć. Masło utrzeć na puszystą masę. Z żółtek i połowy cukru utrzeć kogel-mogel. Dodać do trzykrotnie zmielonego sera, wsypać kaszę i budyń lub mąkę kartoflaną, wymieszać. Na koniec dodać pianę ubitą z białek z dodatkiem reszty cukru, rodzynki, posiekaną skórkę pomarańczową Prosona, aromat i wymieszać. Na dużą formę posypaną mąką zetrzeć jedną porcję schłodzonego ciasta, równomiernie rozłożyć, przykryć połową masy serowej, a na niej w odstępach ułożyć pokrojone na ćwiartki owoce i przykryć je pozostałym serem. Na wierzch zetrzeć resztę ciasta. Wstawić sernik do piekarnika i piec ok. godziny w 190°C.

Jak podawać?

-- Masa serowa:

- 1 kg sera białego -- tłustego
- 15 dag masła
- 3 szt żółtek
- 6 szt białek
- 1 łyżka kaszy mannej
- 1 łyżka budyniu waniliowego -- niesłodzonego, w proszku; ewentualnie mąka ziemniaczana
- 1 szklanka cukru
- 6 szt gruszek -- z puszki
- 1 szklanka bakalii
- 1 fiołka aromatu waniliowego

Uwagi:

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.