

Sernik z owocami

Przepis dodany przez użytkownika russet

Z malinami...

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka - 30 dag
- cukier - 15 dag
- proszek do pieczenia - 1/2 łyżeczka(i)
- sól - szczypta(y)
- masło - 1/2 kostka(i)
- jajka - 6 szt.
- żółtko - 1 szt.
- twróg pełnotłusty - 50 dag
- cukier waniliowy - 1 op.
- likier anyżkowy (lub inny) - 3 łyżka(i)
- mrożone maliny - 25 dag
- mleko lub śmietana kremówka - 1 łyżka(i)
- cukier puder -

Etapy przyrządzania:

1. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia, przesiać do miski. Dodac 5 łyżek cukru, sól, pokrojone na kawałeczki masło oraz 2 jaja. Wszystkie składniki wyrabiać kilka minut mikserem na gładnie jednolite ciasto, na koniec zagnieść rękami. Następnie przykryć i włożyć na ok. 30min do lodówki. Twaróg utrzeć z pozostałym cukrem, cukrem waniliowym i likierem. Kolejno nie przerywając ucierania, wbijać do masy pozostałe jaja. Do twrogu dodać połowę rozmrożonych malin, ostrożnie przemieszać. Okrągłą formę wylepić 2/3 przygotowanego ciasta. Masę serową rozprowadzić na cieście, wierzch gładko wyrównać, obłożyć pozostałymi malinami. Resztę ciasta rozwałkować na cienki placek i pokroić radełkiem na paski szerokości 1cm. Poukładać je na masie serowej tak, aby powstała siateczka. Całość wstawić do piekarnika rozgrzanego do 200°C i piec w tej temp. przez 50min. Wyjąć z pieca, odstawić na kilkanaście minut do przestygnięcia, ostrożnie zdjąć formę. Gotowy sernik z owocami posypać cukrem pudrem.