

Pomysłowa Kuchnia - Sernik na kruchym cieście



Składniki na ciasto:

- 1 jajko
- 125 g margaryny
- 200 g mąki
- 100 g cukru

Ciasto zagnieść i odstawić do lodówki na pół godziny, w tym czasie przygotować masę serową.

Pozostałe składniki:

- 1kg sera do serników w wiaderku
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 100g rodzynek
- 5 jajek
- 100 g cukru
- 200 ml śmietany kremowej
- budyń śmietankowy

Wykonanie masy serowej:

Rodzyнки sparzyć. Białka oddzielić od żółtek i ubić na sztywną pianę. Ser, żółtka, budyń, śmietanę, cukier dokładnie wymieszać łyżką drewnianą. Po dokładnym wymieszaniu dodać pianę i ponownie wymieszać. Gdy piana z białek będzie dokładnie wymieszana z serem dodać rodzyнки. Ciasto rozwałkować i wyłożyć na wyłożoną papierem do pieczenia tortownicę o średnicy 26 cm, wyłożyć również boki. Na tak przygotowaną formę wylać masę serową. Górę posmarować rozmaconym jajkiem lub z ciasta zrobić cienkie paski i udekorować. Piec ok. godziny w temperaturze 200°C.

