


Sernik piernikowy




Przepis



Dodatkowe informacje o przepisie:

 30 + 60 min

 Składniki na
blachę 25x30 cm

Ciasto:

250 g mąki pszennej

100 g zimnego masła

60 g cukru pudru

1 żółtko

2 łyżki kakao

1 łyżeczka przyprawy do piernika

Masa serowa:

1 kg twarogu sernikowego 4%

5 jajek

200 g masła

Składniki

- 250 g mąki pszennej
- 100 g zimnego masła
- 60 g cukru pudru
- 1 żółtko
- 2 łyżki kakao
- 1 łyżeczka przyprawy do piernika
- 1 kg twarogu sernikowego 4%
- 5 jajek
- 200 g masła
- 1 szklanka cukru
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej



200 g masła

1 szklanka cukru

1 łyżka mąki ziemniaczanej

Przygotowanie:

Z mąki, masła, cukru i żółtka szybko zagnieć kruche ciasto. Następnie podziel je na 2 równe części i do jednej z nich dodaj kakao, a do drugiej przyprawę do piernika. Porcje ciasta owiń w folię i włóż do w lodówki na godzinę.

W misce utrzyj masło z cukrem. Dodawaj po 1 żółtku, cały czas miksując. Do jednolitej masy stopniowo po kilka łyżek twarogu. Pod koniec dodaj mąkę ziemniaczaną oraz ubite na sztywno białka. Wymieszaj delikatnie.

Dno blaszki wyłóż ciastem z kakao, wlej masę serową i na górę pokrusz ciasto piernikowe.

Piecz w 180 stopniach przez 60-70 minut. Sernik zostaw do wystudzenia przy uchylonych drzwiczkach piekarnika.