

Sernik z ciepłymi malinami



Przepis



Dodatkowe informacje o przepisie:



2h



16 porcji

Składniki

- 1 kg Twarogu Sernikowego
- $\frac{3}{4}$ szklanki cukru
- 2 łyżeczki cukru z wanilią
- 2 łyżki soku z cytryny
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 5 jajek
- 150 g mąki
- 100 g masła
- 50 g cukru pudru
- 2 łyżki zimnej wody
- 300 g mrożonych malin
- $\frac{1}{3}$ szklanki cukru
- 1 łyżeczka skrobii ziemniaczanej

Składniki

Masa serowa:

1 kg Twarogu Sernikowego

$\frac{3}{4}$ szklanki cukru

2 łyżeczki cukru z wanilią

2 łyżki soku z cytryny

1 łyżka mąki ziemniaczanej

5 jajek

Krucze ciasto:

150 g mąki

100 g masła



100 g masła

50 g cukru pudru

2 łyżki zimnej wody

Fruzelina malinowa:

300 g mrożonych malin

1/3 szklanki cukru

1 łyżeczka skrobii ziemniaczanej

Sposób przygotowania

Masło posiekaj z mąką i cukrem pudrem, dodaj zimną wodę i szybko zagnieć kruche ciasto. Formę wyłóż papierem do pieczenia i wylep gotowym ciastem.

Twaróg Sernikowy Président utrzyj z cukrem. Miksując, dodawaj po jednym jajku. Pod koniec wmieszaj sok z cytryny i łyżkę skrobii. Masę serową wylej przygotowany spód. Formę wstaw do większego naczynia wypełnionego do połowy wrzątkiem. Tak przygotowany sernik w kąpieli wodnej piecz przez 10 min w 180 stopniach, a następnie przez 90 min w 110 stopniach.

Gotowy sernik studź w ciepłym piekarniku, a następnie w lodówce przez minimum 4-5 godzin.

Mrożone maliny przełóż do garnka, dodaj cukier i podgrzewaj do momentu, aż puszczą sok. Skrobię ziemniaczaną rozpuść w 2 łyżkach wody, wlej do malin, wymieszaj i gotuj na średnim ogniu do zgęstnienia.