

## Sernik z kratką



### Przepis



Dodatkowe informacje o przepisie:

110 min

6

#### Składniki

- 1kg Twarogu Sernikowego Président
- 1,5 szklanki mąki krupczatki (może być tortowa)
- 100 g masła
- 2 żółtka
- 1 łyżeczka cukru waniliowego
- 1/4 szklanki cukru
- 1-2 łyżki kwaśnej śmietany 12%
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 8 jaj
- Masło 200 g
- 250 g cukru
- 2 czubate łyżki mąki ziemniaczanej
- 1 łyżka mąki pszennej
- Cukier waniliowy
- Skórka pomarańczowa
- Rodzynki

Składniki na ciasto kruche:

- 1,5 szklanki mąki krupczatki (może być tortowa)
- 100g masła
- 2 żółtka
- 1 łyżeczka cukru waniliowego
- 1/4 szklanki cukru
- 1-2 łyżki kwaśnej śmietany 12%
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia

Składniki na masę serową:

- 1kg Twarogu Sernikowego Président
- 8 jaj
- Masło 200g
- 250 g cukru
- 2 czubate łyżki mąki ziemniaczanej
- 1 łyżka mąki pszennej
- Cukier waniliowy
- Skórka pomarańczowa
- Można dodać rodzynki



Zagnieść ciasto kruche i włożyć do lodówki na 30 min.

Żółtka utrzeć z masłem, cukrem i cukrem waniliowym, połączyć z serem dodać skórkę pomarańczową wymieszać. Dodać mąkę ziemniaczaną i pszenną.

Białka ubić na sztywną pianę i delikatnie dodać do masy serowej.

2/3 ciasta rozwałkować, bądź rozłożyć palcami na spodzie blachy, nakłuć widelcem i wstawić do nagrzanego piekarnika do 200 °C, piec 15 min.

Następnie wlać masę serową, na wierzchu ułożyć kratkę z wałeczków z pozostałej części ciasta.

Piec ok. 60-70 min. w temperaturze 180 stopni.