

Sernik z „rosą”

data aktualizacji: 2020.01.15 autor: Redakcja



Masa serowa:

- 1,2 kg sera pełnotłustego (najlepiej z Głuchowa)
- 0,5 szklanka oleju
- 1,5 szklanki cukru
- 1,5 szklanka mleka
- 1 budyń śmietankowy (na $\frac{3}{4}$ litra mleka)
- 2 jajka
- 4 żółtka
- aromat pomarańczowy

Ser zmielić w maszynce dwa razy. Jajka i żółtka zmiksować z cukrem, dodać mleko, olej i wsypać budyń oraz aromat pomarańczowy. Następnie stopniowo dodawać ser i zmiksować całość.

Ciasto:

- 30 dkg mąki

- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 10 dkg cukru
- 2 żółtka
- 1 jajko
- 10 dkg margaryny „Kasi”
- 1 czubata łyżka smalcu

Z podanych składników wyrobić ciasto. Ciastem wyłożyć spód i boki blachy. Na to wylać masę serową. Piec ok. 50-60 minut w nagrzanym do 180 st. C piekarniku. Po tym czasie na masę serową wylać pianę ubitą z 6 białek i szklanką cukru. Zapiec wszystko jeszcze ok. 8 minut.

Po wystudzeniu powinny pojawić się kropelki „rosy”.

Źródło: <https://skierniewice.eglos.pl/aktualnosci/item/34311-sernik-z-rosa>