Sernik wiedeński

Przepis dodany przez użytkownika russet

smacznego ;)

Ilość porcji: 1-2
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:
- tłusty twaróg - 500 g
- jajka - 7 szt.
- cukier - 0,5 szkl.
- masło - 3 łyżka(i)
- mąka - 3 czubate łyżka(i)
- skórka pomarańczowa - 0,5 szkl.
- cukier waniliowy - 1/2 op.
- rodzynki - 0,5 szkl.
- skórka cytrynowa -
- czekolada - 0,5 tabliczki
- olej słonecznikowy - 1/5 szkl.
- śmietana kremówka - 2/3 szkl.
- cukier - 1 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Ser zmielony na maszynce przez drobne sito utrzeć na puszystą maę z zółtkami, dodać otartą skórkę z cytryny. Białka z cukrem kryształem i cukrem waniliowym ubić na sztyną pianę i połączyć z masą serową. Wlać roztopione masło, dodać rodzinki, posiekaną skórkę pomarańczową i przesianą mąkę; delikatnie wymieszać. Wlać do foremki lub tortonicy wysoarowanej masłem i wysypanej tartą bułką. Piec w piekarniku o temp. 160'C przez ok. 90min. Wyłożyć na papier, odwracając wierzchem do spodu. Za pomocą rubki z papieru udekorować sernik śmietaną, ubitą z cukrem na sztywną pianę z owocami z kompotu.
POLEWA: olej podgrzać, dodać tartą czekoladę, dokładnie wymieszać. Tą tężejącą polewą posmarować wierzch i boki ciasta.