

Sernik z rosą

Składniki:

- 30 dkg mąki
- 10 dkg margaryny
- 1 jajko
- 7 dkg cukru pudru
- 3 łyżki kwaśnej śmietany
- 2 łyżeczki czubate proszku do pieczenia

Masa serowa:

- 1 kg sera twarogowego
- 2 paczki cukru wanilinowego
- 2 budynie śmietankowe
- 3 szkl. mleka
- 0,5 szkl. oleju
- 2 całe jajka
- 4 żółtka / 4 białka
- 3/4 szkl. cukru
- 0,5 paczki rodzynek

Wykonanie:

Składniki na ciasto wyrobić i oblepić nim całą formę do pieczenia , łącznie z bokami! .

Ubić 2 jajka, 4 żółtka, cukier, cukier wanilinowy. Do ubijanej masy dodawać stopniowo po 1 łyżce sera i dalej ubijać , następnie wlać mleko, wsypać budynie, ciągle miksować (będzie bardzo rzadki, ale taki ma być) .

Dodać namoczone wcześniej rodzynek i olej. Wszystko wymieszać.

Ser delikatnie wylać na oblepioną ciastem formę i piec ok. 1 godziny w tem 200 stopni C. (piekłam bez termo obiegu).

Następnie ubić pianę z 4 białek + 6 łyżek cukru i wyłożyć na upieczony gorący sernik i piec jeszcze ok. 10-15 min. w 210 stopniach C.

Rosa na wierzchu sernika ukazuje się na po kilku/kilkunastu godzinach od upieczenia:)

Sernik pieczony na blaszce o wymiarach: 25 cm x40 cm.

