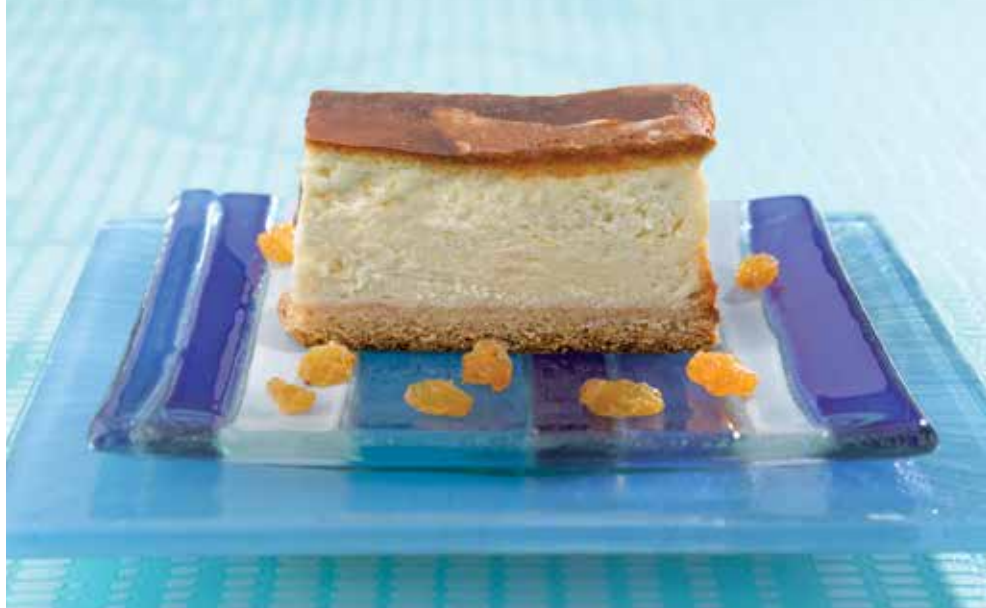




Sernik wiedeński

• 1 kg białego sera • 1/5 szklanki cukru • 8 jajek • 15 dag masła lub dobrej margaryny • 2 łyżki maki ziemniaczanej • Cukier waniliowy • 10 dag rodzynek • 10 dag usmażonej skórki pomarańczowej

Sparzyć rodzyнки, 1/5 kg sera, połowę masła, połowę cukru waniliowego i 1/3 cukru włożyć do cuttra/wilka i miksować do uzyskania jednolitej masy, następnie dodać 4 żółtka i miksować dalej. Gdy powstanie puszysta masa przełożyć do dużej miski.

Podobnie postępować z pozostałą częścią składników. Ubić pianę z 8 białek używając miksera z różgą, na końcu dodać pozostały cukier. Wyłożyć pianę na masę serową, posypać mąką ziemniaczaną, na to włożyć rodzyńki, skórkę pomarańczową, delikatnie oraz dokładnie wymieszać. Wszystko wyłożyć na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Piec w 180C przez 1 godz. i 20 min.