




Sernik wiedeński

 tulipan

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 50 min

 średni

 6 porcji

Składniki:

twaróg - 50 dag

mąka ziemniaczana - 1 łyżka

olejek migdałowy - trochę

skórka pomarańczowa - 5 dag

skórka z cytryny - 5 dag

rodzynki - 5 dag

migdały - 5 dag

bułka tarta - 5 dag

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ser przepuścić 2 razy przez maszynkę. Żółtka utrzeć z cukrem oraz stopionym masłem i połączyć z serem. Dokładnie mieszając, dodać mąkę ziemniaczaną i dodatki aromatyczne. Na końcu wymieszać lekko ze sztywną pianą ubitą z białek.

Formę wysmarować tłuszczem i wysypać tartą bułką. Włożyć do niej masę, smarując po wierzchu białkiem. Piec ok. 45 min, w temperaturze 130 stopni C. Pozostawić w otwartym wygaszonym piekarniku ok.10 min. Wyjmować z formy po całkowitym ostygnięciu.