Puszysty sernik na kruchym spodzie

Stokrotka

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

90 min | łatwy | 20 porcji

Składniki:

Ciasto -
mąka tortowa - 25 dag
masło - 15 dag
żółtka - 2 szt.
cukier puder - 1/3 szklanka
cukier wanilinowy - 16 g
Masa serowa -
ser twarogowy tłusty - 1 kg
mleko - 2 szklanka
olej - 1/3 szklanka
jajka - 8 szt.
cukier puder - 10-15 dag
budyń śmietankowy - 1 opakowanie
mąka tortowa - 5 dag
mąka krupczatka - 5 dag
cukier wanilinowy - 1 łyżka
aromat pomarańczowy - 1/2 łyżeczka
sól - szczypta

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę przesiać do miski, dodać zimne masło i bardzo dokładnie posiekać. Wsypać cukier puder, cukier wanilinowy, żółtka i zagnieść kruche ciasto. Zrobić kulkę, włożyć do foliowego woreczka, odstawić do lodówki na pół godziny. Mocno odciśnięty ser twarogowy trzykrotnie przepuścić przez maszynkę. Żółtka utrzeć z cukrem pudrem i cukrem wanilinowym na puch, ciągle ucierając dodawać stopniowo zmielony ser, olej, mleko, mąki, aromat i budyń. Białka ubić na sztywno z cukrem i szczyptą soli. Dodać do sera, delikatnie wmieszać. Ciasto rozwałkować, włożyć do wyłożonej papierem do pieczenia formy 21/32. wyłożyć masę serową, wyrównać. Wstawić do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piecz około 1 godziny.