




Sernik z ziemniakami


 Bożena1960

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 100 min

 15 porcji

Składniki:

ciasto: -

mąka pszenna - 300 g

cukier drobny - 100 g

żółtko - 1 szt.

masło - 200 g

masa serowa: -

ser trzy krotnie mielony - 600 g

ziemniaki ugotowane - 250 g

masło - 250 g

jajka - 4 szt.

cukier puder - 200 g

aromat cytrynowy - - trochę

rodzynki - 50 g

migdały - - garść

skórka pomarańczowa smażona - -
trochę

Do oprószenia: cukier puder -
trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Z podanych składników zagnieść kruche ciasto, przełożyć je do średniej wielkości blaszki wysmarowanej tłuszczem i obsypanej mąką lub bułką tartą.

Wstawić do gorącego piekarnika i podpiec tak około 10 - 15 minut.

W między czasie przygotować masę serową. Ugotowane ziemniaki przepuścić przez maszynkę lub przecisnąć przez praszkę. Masło utrzeć na puch, ucierając stopniowo dodawać po jednym żółtku i cukier puder. Z białek ubić sztywną pianę. Utartą jednolitą masę jajeczną wymieszać dokładnie z serem, zmielonymi ziemniakami, aromatem oraz ubitą pianą z białek i pod koniec z dodanymi bakaliami. Masę wyłożyć na gorący podpieczony spód. Piec w umiarkowanie gorącym piekarniku około 50 - 60 minut. Po upieczeniu i całkowitym wystudzeniu oprószyć niewielką ilością cukru pudru. Smacznego.