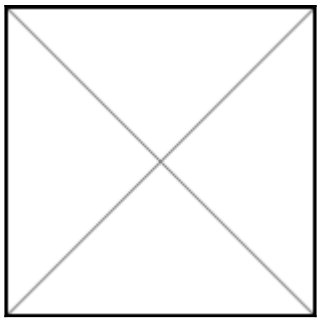

Tekst i zdjęcie: **czygrysek** - Szef Kuchni (1280)

Sernik warszawski

Sernik warszawski

Składniki:

- mąka pszenna, 20 dag
- cukier puder, 2 szkl.
- Margaryna Palma z Murzynkiem, 25 dag
- proszek do pieczenia, 1 łyżecz.
- żółtka, 6 szt.
- orzechy włoskie, 25 dag
- mleko 3,2 % , 4 łyżecz.
- białka, 6 szt.
- mak, 30 dag
- jajka, 2 szt.
- olejek migdałowy, 1 szt.
- ser biały, 1 kg
- rodzynki sułtańskie, 10 dag
- budyń śmietankowy, 1 szt.
- olejek cytrynowy, 1 szt.
- mąka ziemniaczana, 1 łyżk.

Sposób przygotowania:

Z mąki, cukru pudru, margaryny, proszku do pieczenia i żółtek wyrobić kruche ciasto i wyłożyć na blachę.Orzechy włoskie zmielić i zalać 4 łyżkami gorącego mleka. Dodać cukier puder, margarynę i pianę z białek.Mak ugotować i zmielić w maszynce 2 razy. Podsmażyć z margaryną, dodać cukier puder, jajka i chwilę razem podsmażyć. Dodać olejek migdałowy i zostawić do ostygnięcia.Ser zmielić w maszynce. Żółtka utrzeć z cukrem, dodać margarynę, dobrze razem utrzeć i dodać do sera. Dodać resztę składników (rodzynki, budyń, olejek cytrynowy, mąkę ziemniaczaną) i dobrze wyrobić masę. Na końcu dodać pianę z białek i lekko wyrobić.Na ciasto w brytfance wykładać te 3 masy. Można układać według uznania: w szachownicę, paskami, na ukos. Piec około 1 godziny.