

Sernik Krakowski

Toplam 115 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 45 dk

8 kişilik

Orta

~318 kcal

Açılış 2/10

Sernik krakowski, lor bazlı dolgusunu kafes hamurla tamamlayan ve Polonya pastacılığında geleneksel çizgiyi sürdüren zengin bir cheesecake türüdür.

Malzemeler

Taban için

- 250 gr Un
- 120 gr Tereyağı

İç için

- 500 gr Lor peyniri
- 0.8 su bardağı Toz şeker
- 3 adet Yumurta
- 1 çay kaşığı Vanilya

Yapılışı

- Un ve tereyağıyla taban hamurunu hazırlayın.
- Hamurun bir kısmını üst kafes için ayırın.
- Lor peyniri, şeker, yumurta ve vanilyayla iç harcını karıştırın.
- Harcı kalıba döküp üstüne hamur kafesi yapın.
- Serniki 180°C fırında 40 dakika pişirin.
- Tam soğumadan dilimlemeyin, lor dolgu dağılmasın.

PÜF NOKTASI

Lorlu harc fazla çırpılmamak için gereksiz kabarmayı önlemek için azaltın.

SERVIS ÖNERİSİ

Dilimleyip soğuduktan sonra servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta