

14 grudnia 2017 r.

Stanisława Strzelczyk, Jerzy Strzelczyk, Stowarzyszenie Seniorów Żyrardowianka: – Święta to dla nas smak sernika i pierników. Lubimy tradycyjne świąteczne dania. Naszą specjalnością jest sernik z masą serową bez jajek, który przygotowuje zawsze Jurek

## Sernik Jurka

Sernik można upiec na spodzie lub bez spodu. Spód może być kruchy lub zrobiony z gotowych, pokruszonych ciasteczek. Możliwość jest bez liku – z dobrym przepisem, efekt murowany.



### Masa serowa:

**Składniki:** ● 1 wiaderko sera zmielonego na ciasto ● ½ szklanki śmietany słodkiej ● ½ kostki masła naturalnego ● ½ szklanki cukru ● 1 budyń śmietankowy ● 1 zapach cytrynowy ● garść rodzynek (rodzynek wcześniej namoczonych, odcisnięta woda)

**Przygotowanie:** Wszystkie składniki wymieszać z uprzednio utartym masłem i cukrem. Na koniec włożyć ubite białka jajek i delikatnie mieszać, aby masa wchłonęła wszystkie białka.



### Kruche ciasto:

**Składniki:** ● 3 szklanki mąki ● 3 łyżeczki proszku do pieczenia ● 5 żółtek ● 1 margaryna Kasia ● ½ szklanki cukru.

**Przygotowanie:** Składniki połączyć, zagnieść ciasto. Ciasto podzielić na dwie części. Obie części włożyć do zamrażalnika celem utwardzenia ciasta. Po upływie około 30 minut, wyjąć, zetrzeć na tarce do jarzyn z dużymi oczkami bezpośrednio do brytfanny. Wyłożyć masę serową, a na nią zetrzeć kolejną część ciasta. Piec 50 minut w temperaturze około 180 C.