

ISERNIK KRÓLEWSKI

!Produkt lokalny Doliny Karpia (Ryczów, gmina Spytkowice)

SKŁADNIKI:

Ciasto kruche:

- 2 szklanki mąki
- 1 całe jajo wiejskie
- 2 żółtka jaj wiejskich
- 10 dag margaryny
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- cukier

Masa serowa:

- 1,2 kg białego sera
- 3 żółtka jaj wiejskich
- 2 całe jaja wiejskie
- 2 szklanka cukru
- ? szklanki oleju
- 1,5 szklanki mleka
- 2 budynie śmietankowe
- 3 łyżeczki kakao
- 10 dag rodzynek
- wiórka kokosowe

Pianka:

- 3 białka jaj wiejskich
- szklanki cukru

Sposób przygotowania

Delikatnie zagniatamy kruche ciasto. Przygotowujemy masę serową miksując w pierwszej kolejności jajka i żółtka. Dodajemy cukier, potem stopniowo zmielony ser, następnie olej, mleko i na końcu wsypujemy budyń. Dokładnie zmiksowaną masę serową wylewamy na wyłożoną kruchym ciastem blachę, przy czym pozostawiamy dwie szklanki masy i wsypujemy do niej kakao. Na jasnej masie układamy rodzynki i przykrywamy ciemną masą. Pieczemy w piekarniku 40 minut, następnie na podpieczony sernik wylewamy ubitą piankę z białek i na 20 minut wkładamy ponownie do piekarnika.

Upieczone ciasto odkładamy do wystygnięcia i przekładamy na drewnianą deskę.