

# Sernik Krakowski

Toplam 75 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 Tereyağ

### 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. Bir kısmını üst kafes için ayırın.
- Lor peyniri, şeker, yumurta ve vanilyayla iç harcını hazırlayın.
- Harcı kalıba döküp ayırılmış hamurla üstüne kafes yapın.
- Sernik krakowskiyi 180°C fırında 40 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Lorlu harc fazla çırpılmamak için gereksiz kabarmayı önlemek için azaltın.

### SERVIS ÖNERİSİ

Dilimleyip soğuduktan sonra servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta