



SERNIK

SKŁADNIKI

- Jaja kurze 6 szt. (300g)
- Cukier puder 12 łyżek (120g)
- Cukier waniliowy 4 łyżeczki (16g)
- Mąka ziemniaczana 2/3 szklanki (100g)
- Śmietanka 30% do ciast i deserów 12 łyżek (120g)
- Twaróg tłusty 1kg
- Masło 200g

PRZYGOTOWANIE

- Zmieszać twaróg
- Ubić na sztywno białka jajek
- Miękkie masło ubić na puszysto, stopniowo dodając po jednym żółtku jajka i łyżce cukru pudru cały czas ubijając składniki
- Zmniejszyć obroty miksera, dodać zmieszany ser i połączyć
- Cały czas miksując dodać cukier waniliowy, śmietanę oraz mąkę ziemniaczaną aż do uzyskania jednolitej masy
- Ręcznie, delikatnie wymieszać uzyskaną masę z ubitymi białkami
- Formę do wypieków wyłożyć papierem do pieczenia i wypełnić masą
- Włożyć do wcześniej rozgrzanego do 170 stopni piekarnika
- Piec 60 minut, na koniec zostawić w piekarniku z uchylonymi drzwiczkami do powolnego wystygnięcia