



Sernik

przepisy.pl



 60 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  200 °C 

Składniki:

- mąka pszenna - 350 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 200 gramów
- cukier - 120 gramów
- jajko - 1 sztuka
- kwaśna śmietana 18% - 2 łyżki
- jajko - 5 sztuk
- ser twarogowy trzykrotnie mielony - 750 gramów
- cukier puder - 150 gramów
- Sernix - 1 opakowanie
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- sok z połowy cytryny - 1 sztuka

Sposób przygotowania:

1. Oddziel żółtka od białek. Białka ubij na sztywną pianę.
2. Żółtka utrzyj z cukrem pudrem i cukrem waniliowym.
3. Do masy żółtkowej dodaj twaróg, pianę z białek, sernix i sok z cytryny. Wszystko delikatnie wymieszaj.
4. Jeśli masa jest zbyt gęsta, dodaj pół szklanki mleka i ponownie wymieszaj.
5. Mąkę wymieszaj z cukrem i posiekaną Kasią, dodaj śmietanę, jajko i szybko zagnieć ciasto.
6. Ciastem wylep spód i brzegi tortownicy.
7. Masę serową przełóż do wylepionej ciastem tortownicy i piecz w 200 °C przez około 60 minut.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl