





Sernik bezglutenowy


przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  200 / 160 °C

 tortownica o średnicy 24 cm

Składniki:

ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- jajko - 2 sztuki
- zmielone orzechy laskowe - 0.5 szklanek
- mąka kukurydziana - 60 gramów
- mąka ryżowa - 60 gramów
- cukier - 80 gramów
- bezglutenowy proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- kakao (bezglutenowe) - 3 łyżki

masa serowa

- ser biały mielony - 700 gramów
- jajko - 5 sztuk
- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- cukier - 125 gramów
- budyń waniliowy (bezglutenowy) - 1 opakowanie
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj ciasto. Do miski włącz wszystkie składniki ciasta i wymieszaj mikserem. Następnie wyłóż ciasto na stół i szybko zagnieć.
2. Tortownicę o średnicy 24 cm wysmaruj Kasią i wyłóż papierem do pieczenia. Dno i boki formy wyklej ciastem i odstaw do lodówki.
3. Przygotuj masę serową. Jajka ubij z cukrem na puch. Kasie rozpuść w rondelku i wystudź.
4. Do masy jajecznej dodaj ciągle ubijając ser, budyń (bezglutenowy), mąkę ziemniaczaną i rozpuszczoną Kasie.
5. Masę serową wyłóż na schłodzone w lodówce ciasto.
6. Brzegi ciasta delikatnie zawiń na masę serową. Sernik wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz najpierw 20 minut w 200 st.C, a następnie zmniejsz temperaturę do 160 st i piecz jeszcze 40 minut.

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