



przepisy.pl

Sernik na biszkoptach



 60 minut  Łatwe

Składniki:

spód

biszkopty okrągłe - 1 opakowanie

masa serowa

twaróg tłusty - 750 gramów

ser śmietankowy - 250 gramów

cukier - 1 szklanka

jajko - 6 sztuk

mąka pszenna - 5 łyżek

mąka ziemniaczana - 6 łyżek

mleko - 0.66 szklanek

Kostka do pieczenia Kasia - 50 gramów

dekoracja

czekolada mleczna - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Spód tortownicy wyłożyć biszkoptami.
2. Rozdzielić żółtka od białek.
3. Białka ubić na sztywno, dodając pod koniec ubijania pół szklanki cukru.
4. Żółtka ubić z resztą cukru, dodać ser, twaróg, mleko, roztopioną Kasię i mąkę pszenną zmieszaną z ziemniaczaną.
5. Wszystko dokładnie wymieszać.
6. Można też cały cukier dodać (partiami) do ubitych białek.
7. Zwiększy to puszystość ciasta.
8. Do masy serowej dodawać porcjami ubitą pianę, delikatnie mieszając.
9. Otrzymaną masę wylać na biszkopty.
10. Piekarnik nagrzać do 250 stopni.
11. Boki tortownicy obłożyć papierem śniadaniowym.
12. Wstawić do piekarnika na 10 minut, po czym wyjąć.
13. Piekarnik wystudzić do 160 stopni.
14. Opaski zdjąć i jeszcze raz namoczyć w wodzie.
15. Ponownie owinąć formę i wstawić do piekarnika na 1 godzinę.

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