



sernik puszysty

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180 °C 

Składniki:

- budyń śmietankowy - 2 sztuki
- cukier - 3 szklanki
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- jajko - 7 sztuk
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 opakowań
- mąka - 1 szklanka
- mleko - 0.5 litrów
- olej - 0.75 szklanek
- proszek do pieczenia - 1 łyżka
- ser biały - 1.2 kilogramów

Sposób przygotowania:

1. Ciasto na spód: Przygotować z 1/2 Kasi, 1/2 szklanki cukru, 1 szklanki mąki, 1 jajka, proszku do pieczenia.
2. Masa serowa: Kolejno dodawać 2 jaja, 4 żółtka, trzykrotnie zmielony ser biały, olej, mleko, cukier (2 szklanki), cukier waniliowy, budyń.
3. Beza na wierzch ciasta: Ubić pozostałe białka z 1/2 szklanki cukru.
4. Zagnieść ciasto na spód.
5. Wstawić do lodówki.
6. Przygotować masę serową.
7. Ciasto rozłożyć w brytfannie, wlać masę serową.
8. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 st.
9. Piec 45 min.
10. Po tym czasie wyjąć sernik i rozłożyć pianę ubitą z 1/2 szklanką cukru.
11. Piec jeszcze 15 min.

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