



przepisy.pl

# Puszysty sernik z Vitello

 30 minut  8 osób  Łatwe

## Składniki:

- ser twarogowy mielony - 1 kilogram
- Cukier lub cukier puder - 1.5 szklanek
- kasza manna - 2 łyżki
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- żółtka - 5 sztuk
- rodzynki - 0.5 szklanek

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Mąkę i kaszę połączyć z proszkiem do pieczenia i wymieszać z serkiem.
2. Żółtka, utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym. Dodać serek, wsypać rodzynki i wymieszać.
3. Formę do pieczenia wysmarować masłem i posypać bułką tartą. Na dnie formy ułożyć herbatniki i wyłożyć masę serową.
4. Piec przez ok. 1h w temp. 170 C.
5. Sernik powinien wyrosnąć ponad formę, przy studzeniu nieco opadnie. Można udekorować go polewą kakaową lub przed podaniem poleć lekko sokiem malinowym. Smacznego !

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)