



Sernik pycha

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Składniki:

ciasto

- żółtko - 2 sztuki
- jajko - 1 sztuka
- cukier - 10 dekagramów
- mąka - 30 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie

masa serowa

- zmielony twaróg. - 1 kilogram
- cukier - 1 szklanka
- żółtko - 4 sztuki
- jajko - 2 sztuki
- olej - 0.5 szklanek
- budyń waniliowy - 1 opakowanie
- mleko
- kruche jabłka - 8 sztuk

Sposób przygotowania:

1. Składniki na ciasto zagniatamy i wyklejamy formę z brzegami (forma wymiary 20 na 30 cm).
2. Masa twarogowa: Żółtka i jaja ucieramy z cukrem na puch, dodajemy twaróg i ucieramy dokładnie, następnie dodajemy budyń, olej i w razie konieczności mleko.
3. Masę ucieramy, a potem wlewamy na ciasto kruche, na masę wykładamy jabłka obrane i pocięte na ósemki.
4. Ciasto wstawiamy do nagrzanego piekarnika (temperatura 170 stopni) i tak pieczemy przez około 50 minut.
5. Na 5 minut przed końcem pieczenia ubijamy pianę z pozostawionych białek, dodajemy 1 szklankę cukru i ubijamy do jego prawie całkowitego rozpuszczenia.
6. Wyciągamy ciasto, wykładamy pianę na niego oraz zmniejszamy temperaturę pieczenia na 140 stopni.
7. Piec jeszcze około 10 minut.
8. Ciasto zostawić do ostygnięcia w uchylonym piekarniku. SMACZNEGO!!!

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