





Sernik wiedeński

przepisy.pl



Składniki:

- ser biały tłusty - 1 kilogram
- jajko - 10 sztuk
- Kostka do pieczenia Kasia** - 25 dekagramów
- cukier puder - 2 szklanki
- mąka krupczatka - 2 łyżki
- budyń waniliowy - 1 opakowanie
- cukier waniliowy - 1 opakowanie

 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 80 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Zmilić ser przez maszynkę ze 2-3 razy albo ser z wiaderka.
2. Kasię z cukrem pudrem i cukrem waniliowym ucieramy na puch, dodajemy stopniowo, cały czas mieszając, po 1 żółtku.
3. Gdy masa będzie jednolita, dodajemy partiami ser i nadal ucierając, dodajemy stopniowo mąkę i budyń.
4. Na końcu rozkładamy pianę z 5 białek i mieszamy.
5. Całość wylewamy na przygotowaną foremkę.
6. Wstawiamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy 80 minut w temp. 180 st.
7. Sernik jest gotowy, gdy wierzch się zrumieni.

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