



przepisy.pl

## Sernik z gruszkami w miodzie



15 minut



Łatwe

### Wskazówki pieczenia:



20 minut



°C



### Składniki:

- twaróg - 25 dekagramów
- twaróg śmietankowy - 25 dekagramów
- cukier puder - 4 łyżki
- jajko - 2 sztuki
- skórka z cytryny - 1 łyżka
- sok z cytryny - 1 łyżka
- esencja waniliowa - 1 łyżka
- gruszka - 3 sztuki
- sok jabłkowy - 1 szklanka
- miód - 2 łyżki
- goździki - 2 szczypty

### Sposób przygotowania:

1. W rondlu podgrzać sok jabłkowy, dodać gruszki, miód i goździki, doprowadzić do wrzenia, powoli gotować, aż gruszki zmiękną, a syrop zgęstnieje.
2. Schłodzić.
3. Jajka zmiksować z cukrem pudrem, dodać pozostałe składniki, miksować, aż masa będzie pulchna i jednorodna.
4. Okrągłą formę wysmarować Kasią, przelać do niej masę serową.
5. Piec w średnio gorącym piekarniku przez około 20 minut.
6. Zimny sernik podzielić na 6 części.
7. Każdą obłożyć 2 ćwiartkami gruszki, połączyć syropem. Polecam, pychota.

---

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)