



Sernik z mikrofalą

przepisy.pl



60 minut



Łatwe

Składniki:

- herbatniki - 1 szklanka
- migdały - 0.5 szklanek
- cukier - 1.25 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.25 opakowań
- twaróg - 1 szklanka
- serek homogenizowany śmietankowy - 50 dekagramów
- skórka z cytryny - 0.5 sztuk
- esencja waniliowa - 0.5 łyżek
- jajko - 3 sztuki
- mąka - 4 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Szklane, okrągłe, żaroodporne naczynie (średnica 22 cm, głębokość około 5 cm) wysmarować Kasią.
2. Wyciąć z tekturki krąg o średnicy 22 cm, posmarować Kasią i włożyć do przygotowanej formy.
3. Zmielone herbatniki i migdały oraz ćwierć szklanki cukru połączyć, wlać stopioną Kasię i wymieszać.
4. Wsypać do formy i ugniatając rozprowadzić na tekturce i bokach naczynia.
5. Mikrofalować przy **NAJWYŻSZEJ MOCY** przez 1-1,5 minuty i wyjąć z kuchenki.
6. Twaróg rozetrzeć, dodać śmietankowy serek, szklankę cukru, skórkę i sok z cytryny, esencję, roztrzepać jajka i mąkę, wyrobić.
7. Masę serową wlać do naczynia z przygotowanym uprzednio spodem z herbatników, wyrównać i mikrofalować przy **ŚREDNIO WYSOKIEJ MOCY** (70 proc.) przez 13-15 minut.
8. Sam środek sernika będzie niedopieczony.
9. Sernik pozostawić w naczyniu przez godzinę.
10. Ostrożnie wyłożyć na półmisek, używając łopatek do przewracania kotletów.
11. Wstawić do lodówki na 2-3 godziny.
12. Podawać schłodzony.

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