





Sernik z morelami

przepisy.pl

 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 45 minut  180 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 200 gramów
- twaróg - 1 kilogram
- cukier - 250 gramów
- morele - 500 gramów
- jajka - 8 sztuk
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- kasza manna - 2 łyżki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- cukier waniliowy - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Twaróg przepuszczamy przez maszynkę do miski.
2. Margarynę Kasię ucieramy z cukrem i cukrem waniliowym. Dodajemy po jednym żółtku cały czas ucierając. Następnie dodajemy po kilka łyżek twarogu nie przestając ucierania.
3. Do otrzymanej masy serowej dodajemy mąkę ziemniaczaną wymieszaną z kaszą manną i proszkiem do pieczenia i wysypujemy umyte już, obrane i pokrojone w plasterki morele. Kilka możemy zostawić do dekoracji. Można też ewentualnie użyć moreli z puszki.
4. Ubijamy pianę z białek i dodajemy ją stopniowo (po kilka łyżeczek) do serowej masy.
5. Formę smarujemy Kasią, posypujemy bułką tartą i wlewamy do niej masę. Ciasto pieczemy przez 45 minut w temperaturze 180 stopni Celsjusza.
6. Po ostudzeniu dekorujemy lukrem lub polewą oraz kawałkami moreli.

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