



Sernik z pianką

przepisy.pl



60 minut



Łatwe

Wskazówki pieczenia:



0 minut



190 °C



Składniki:

ciasto

- mąka - 2 szklanki
- cukier - 0.5 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 15 dekagramów
- jajko - 1 sztuka
- żółtka - 1 sztuka
- proszek do pieczenia - 2 łyżki

masa

- ser śmietankowy - 1 kilogram
- jajko - 6 sztuk
- olej - 0.5 szklanek
- cukier - 1 szklanka
- mleko - 2 szklanki
- budyń śmietankowy - 2 opakowania
- aromat waniliowy - 1 unit
- ocet - 1 łyżka
- cukier puder - 0.5 szklanek

Sposób przygotowania:

1. Zagniatamy ciasto. Wylepiamy dno i boki formy na wysokość 2 cm. (Forma może być prostokątna albo okrągła)
2. Ser, 4 żółtka i 2 jajka miksujemy.
3. Miksując, dodajemy olej i cukier i na przemian mleko, budyń oraz aromat.
4. Masę wylewamy na ciasto i pieczemy 50 minut.
5. Z 4 białek ubijamy pianę, dodajemy cukier puder i ocet. Rozsmarowujemy na serniku i wkładamy do piekarnika na 15 minut.
6. Wystudzony sernik wkładamy do lodówki.

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