



Świąteczny serniczek

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  200 °C 

Składniki:

- budyń bez cukru - 2 opakowania
- ser mielony - 1.25 kilogramów
- cukier - 25 dekagramów
- olej - 4 łyżki
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- sok z cytryny - 0.5 sztuk
- wiórki kokosowe - 1 opakowanie
- rodzynki - 1 opakowanie
- jajko - 4 sztuki
- mleko niepasteryzowane - 3 szklanki

Sposób przygotowania:

1. Ucieramy żółtka z cukrem, dodajemy cukier waniliowy, olej i sok z cytryny.
2. Ucieramy, dodając po łyżce sera.
3. Budynie mieszamy z mlekiem i dodajemy do masy, wsypujemy rodzynki.
4. Zagnieść ciekłą warstwę kruchego ciasta.
5. Masę serową wyłożyć na ciasto (masa ma płynną konsystencję).
6. Pieczemy około 1 godziny w temperaturze 200 stopni C.
7. Około 10 minut przed końcem pieczenia wyłożyć na sernik pianę z białek ubitą z 2-3 łyżkami cukru i wymieszaną z wiórkami kokosowymi.
8. Zapiec około 10-15 minut. Porcja na dużą blachę

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