



# Świąteczny sernik

przepisy.pl



60 minut



Łatwe

## Wskazówki pieczenia:



60 minut



180 °C



## Składniki:

### ciasto

- mąka - 20 dekagramów
- cukier - 7.5 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 7.5 dekagramów
- jajko - 1 sztuka
- proszek do pieczenia - 1 łyżka

### masa serowa

- ser biały - 1 kilogram
- żółtko - 5 sztuk
- cukier - 1 szklanka
- budyń - 1.5 opakowań
- śmietana 30 % - 0.5 litrów
- białko - 5 sztuk
- skórka z pomarańczy - 1 sztuka

## Sposób przygotowania:

1. Wszystkie składniki na ciasto dokładnie wymieszać.
2. Podczas ubijania żółtek z cukrem dodawać stopniowo ser przemielony i śmietanę wymieszaną z budyniem.
3. Skórkę z pomarańczy sparzyć i pokroić w małą kratkę.
4. Dodać do masy.
5. Na koniec dodać ubitą pianę z białek i delikatnie wymieszać.
6. 1/4 ciasta odłożyć, a pozostałą część rozwałkować na blachę.
7. Na surowe ciasto nakładamy masę serową i pozostałą część kruszymy na masę i wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni.

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)