





przepisy.pl

## Tradycyjny sernik wiedeński - bardzo puszysty



 90 minut  Łatwe

### Wskazówki pieczenia:

 60 minut  190 °C  25 cm

### Składniki:

#### masa serowa

- twaróg na sernik - 1 kilogram
- cukier - 1 szklanka
- jajka - 4 sztuki
- Kostka do pieczenia Kasia Ekstra Maślany Smak** - 100 gramów
- budyń śmietankowy - 1 opakowanie
- proszek do pieczenia - 1.5 łyżeczek
- sól - 1 szczypta
- rodzyнки - 2 garść

#### polewa czekoladowa

- Kostka do pieczenia Kasia Ekstra Maślany Smak** - 100 gramów
- mleko - 2 łyżki
- cukier - 4 łyżki
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- kakao - 2 łyżki

#### dekoracja

- ulubione owoce, np. truskawki i maliny - 2 garść

### Sposób przygotowania:

1. Białka oddzielić od żółtek i zostawić w osobnym naczyniu na później. Twaróg, żółtka i cukier zmiksować do połączenia składników.
2. Kasię roztopić na małym ogniu i pomału wlewać do zmiksowanej masy, cały czas miksując.
3. Białka ubić ze szczyptą soli na sztywną pianę i dodać do masy serowej. Delikatnie wymieszać szpatułką.
4. Rodzyнки wymieszać z budyń i proszkiem do pieczenia. Dodać do masy i delikatnie wymieszać.
5. Blachę dokładnie wysmarować Kasią i oprószyć bułką tartą. Przebrać do niej masę i wygładzić. Piec w temperaturze 190 stopni (z termoobiegiem) przez około godzinę. Sprawdzić na koniec drewnianym patyczkiem, czy masa się ścięła. Jeśli nie, wydłużyć czas pieczenia o około 10 minut. Gdy ciasto za szybko się zarumieni, a będzie jeszcze surowe, można przykryć wierzch folią aluminiową.
6. Po ostudzeniu ciasta przygotować polewę i gorącą wylewać na ciasto. Wszystkie składniki na polewę umieścić w małym garnuszku i rozpuścić na małym ogniu, cały czas mieszając. Nie doprowadzać do zagotowania! Wylać na ciasto i udekorować ulubionymi owocami.

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)