

Borówkowy sernik pieczony na herbatnikach



W MOJEJ KUCHNI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	7 sztuk
cukier	1 szklanka
cukier wanilinowy	1 opakowanie
kasza manna	2 łyżki
budyń waniliowy	1 opakowanie
mąka ziemniaczana	1 łyżka
ser twarogowy	1 kilogram
borówki	5 szklanek
lukier biały	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

przygotowanie:

- KROK 1 Jajka, cukier, cukier wanilinowy utrzeć mikserem do białości.
- KROK 2 Do masy wsypać budyń, mąkę ziemniaczaną, kaszę manną, dodać twaróg z wiaderka i jogurt, mikserem połączyć składniki.
- KROK 3 Do masy wsypać 3 szklanki opłukanych borówek i mikserem wszystko zmiksować.
- KROK 4 Forma 30x25 cm z papierem do pieczenia, na dnie rozłożyć podwójną warstwę herbatników, wylać sernik na herbatniki.
- KROK 5 Piekarnik nagrany na 180 C, grzanie góra/dół, sernik piec około 60 minut, w formie zostawić do wystudzenia, najlepiej całą noc.
- KROK 6 Lukier: 1 szklanka cukier puder utrzeć z jogurtem 2-3 łyżki na nie za gęsty lukier, wymieszać z borówkami i wyłożyć na sernik, schować do lodówki.

