

Delikatny sernik z mascarpone i ricotty



WWWIOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ciastka maślane	150 g digestive
masło	80 g
serek mascarpone	500 g
ser ricotta	250 g
jajko	3 szt
mąka pszenna	2 łyżki
mąka ziemniaczana	2 łyżki
cukier puder	1 szkl
esencja waniliowa	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasteczka blendujemy razem z masłem, na konsystencję mokrego piasku. Wyklejamy tym spód i boki formy. Mascarpone i ricottę miksujemy, dodając cukier, esencję waniliową i mąki. Następnie stopniowo dodajemy po jednym żółtku. Białka ubijamy na sztywną pianę i delikatnie mieszamy z masą serową. Wylewamy to na spód z ciastek i pieczemy ok 1 godzinę w 170 stopniach. Studzimy w uchylonym piekarniku, a następnie chłodzimy w lodówce przed podaniem.