

## Sernik



### ILONAALBERTOS



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>ser biały</b>	1 kg
<b>ziemniaki</b>	4 sztuki
<b>cukier puder</b>	2 szklanki
<b>masło</b>	25 dag
<b>jajka</b>	8 sztuk
<b>mąka ziemniaczana</b>	1 łyżka
<b>proszek do pieczenia</b>	1 łyżeczka
<b>rodzynki</b>	5 dag
<b>skórka z pomarańczy kandyzowana</b>	2 łyżki
<b>wanilia</b>	1 laska
<b>skórka z cytryny</b>	2 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przy użyciu miksera utrzeć miękkie masło na puszystą pianę, dodawać stopniowo po jednym żółtku i po łyżce cukru oraz przepuszczony przez maszynkę ser biały wraz z ziemniakami ugotowanymi kilka godzin wcześniej. Na końcu należy włożyć sztywno ubitą pianę z białek oraz mąkę ziemniaczaną zmieszaną z proszkiem do pieczenia. Całość należy lekko wymieszać, dodając rodzynki, skórkę pomarańczową i skórkę z cytryny. Włożyć do dużej tortownicy wysmarowanej masłem i wysypanej tartą bułką, wstawić do wygrzanego, średnio gorącego piekarnika, piec około godziny. W czasie pieczenia nie wolno poruszać formą. Wystudzić w otwartym, wyłączonym piekarniku. Po wystudzeniu posypać cukrem pudrem.