

Sernik Mojego Taty :)



EWELINA45



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ser biały	1,5 kg
jajko	8 sztuk
budyń śmietankowy	2 sztuki
cukier waniliowy	2 sztuki
cukier puder	1/2 kg
masło	1 kostka
rodzynki	2 garście
skórka pomarańczy BAKALLAND	1 opakowanie
olejek pomarańczowy	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ser należy zemiać 2 razy przez maszynkę, można również kupić gotową masę sernikową. Masło ucieram w makutrze dodając stopniowo cukier waniliowy i cukier puder. Następnie Na przemian dodajemy po 1 żółtku i 2 łyżeczki sera. Gdy dodamy już wszystkie żółtka (8 szt.) i ser wsypujemy stopniowo 2 budynie w proszku, cały czas ucierając masę. Budyń wsypujemy po to aby masa nam zgęstniała. Wszystko ucieramy na jednolitą masę. Dodajemy 1 opakowanie skórki pomarańczy i ok. 2 garście rodzynek. Delikatnie mieszamy. Wlewamy olejek. W osobnej miseczce ubijamy mikserem białą na sztywno. Dodajemy do masy sernikowej delikatnie mieszając. Gotową masę przelewamy do blaszki. Dno i boki blaszki należy wcześniej wysmarować margaryną. Wkładamy do nagrzanego piekarnika. Pieczemy w 180 stopniach około 50 min. Po około 30 min wierzch sernika przykrywamy folią aluminiową żeby zabardzo nam się nie spiekł. Smacznego !!!