

Sernik z czereśniami



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

waniliowego w wiaderku	300 gt
cukru	1/2 szk
czereśni	350 g
budyń waniliowy	40 g
twaróg	500 g
jajko	4 rozmiar M
cukier puder	
składnik niedostępny	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Tortownicę o średnicy 23 cm wyłożyć papierem do pieczenia a boki wysmarować masłem lub margaryną. Czereśnie umyć, wydrylować i oprószyć mąką. Jajka wybić do miski, dodać cukier i ubić aż się cukier rozpuści. Następnie dodać ser, budyń i jogurt i dokładnie wymieszać masę. Gotową masę wylać na ciastka a potem rozłożyć czereśnie. Do blachy z wyposażenia kuchenki wstawić inną a w nią wstawić tortownicę z masą sernikową. Do blachy z piekarnika wlać wodę (sernik będzie się piekł w kąpieli wodnej). Wszystko wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni na 30 minut a potem zmniejszyć temperaturę i piec dalsze 30 minut. Gdy sernik się upiecze wyłączyć piekarnik i uchylić drzwiczki i sernik zostawić do wystudzenia. Zimny sernik wyjąć z formy na talerz i wstawić do lodówki na kilka godzin. Sernik przed krojeniem oprószyć cukrem pudrem i udekorować odłożonymi czereśniami.