

Sernik z gruszką



JARLIN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masło 250 g	1 kostka
cukier	1,5 szklanki
żółtko jajek	8 szt
budyń śmietankowy	2 szt
tłuszcz do formy	
Bułka tarta klasyczna Prymat	
mąka krupczatka	3 czubate łyżki
białko	5 szt
sól	1 szczypta
gruszki	3 duże
ser biały	1,20 (twarogowy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ser mielimy co najmniej dwukrotnie. Masło miksujemy z cukrem, powoli dodajemy żółtka i dalej miksujemy. Następnie dokładamy ser biały i dalej miksujemy. Gdy składniki się połączą, wysypujemy budyń i mąkę i dokładnie mieszamy. Białka ubijamy na sztywno ze szczyptą soli. Dodajemy do masy. Gruszki obieramy ze skóry, wycinamy gniazda nasienne, jedną kroimy w małą kostkę i dodajemy do serowej masy, dokładnie mieszamy. Pozostałe gruszki kroimy w talarki. Blachę smarujemy tłuszczem i wysypujemy bułką tartą, wlewamy masę serową, na którą układamy owoce, lekko dociskamy. Pieczemy 1,5 godziny w 170 stopniach.