

## Wilgotny, delikatny sernik pieczony bez spodu



### ZDZISŁAW



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>jajko</b>	4 sztuki
<b>cukier</b>	1 szklanka
<b>masło</b>	100 gramów
<b>twaróg zmielony</b>	1 kilogram
<b>budyń waniliowy</b>	1 opakowanie
<b>Cukier z wanilią do ciast i deserów Prymat</b>	1 opakowanie

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Żółtka utrzeć z cukrem na puszysto.
2. Dodać ser z wiaderka i połączyć składniki.
3. Wsypać budyń, stopione, wystudzone masło, aromat waniliowy i połączyć składniki.
4. Z białek ubić pianę i dać ją do sernika. Łyżką delikatnie wmieszać w ciasto.
5. Blaszkę 25x30 cm wyłożyć papierem, wlać sernik i piec w 170 stopniach przez 50-60 minut.
6. Sernik kroić najlepiej po nocnym studzeniu. Smacznego!