

Zakręcony sernik



SKOTKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Masa serowa

twaróg	400 gram
cukier waniliowy	1 sztuka
śmietana 18 proc	3 łyżki
jajko	1 sztuka
budyń waniliowy	4 łyżki
cukier	3 łyżki

Ciasto

jajko	3 sztuki duże
cukier puder	3 łyżki
kakao	2 łyżki
mąka pszenna	3 łyżki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
sól	szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Żółtka utrzeć z cukrem pudrem do białości.
- KROK 2 Twaróg, cukier, cukier waniliowy, jajko i śmietanę zmiksować blenderem. Dodać proszek budyniowy (u mnie karmelowy) i dokładnie wymieszać.

- KROK 3 Mąkę, kakao i proszek połączyć i wymieszać.
- KROK 4 Do utartych żółtek dodać sypkie składniki i wymieszać. Białka ubić z solą i delikatnie połączyć z ciastem.
- KROK 5 Ser wyłożyć do formy i wyrównać.
- KROK 6 Ciasto wyłożyć równą warstwą na masę serową.
- KROK 7 Piec w temp. 180 stopni 30 minut. Po upieczeniu wyłożyć na ściereczkę, ciastem do dołu, delikatnie zdjąć papier i od razu zwinąć. Zawinąć w ściereczkę do wystygnięcia, następnie posypać cukrem pudrem.