

Sernik podany z ciepłymi wiśniami



RENIA1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	5 szt
cukier puder	160 g
aromat waniliowy	15-20 kropli
cukier wanilinowy	1 op
budyń waniliowy	1 op
mleko	250 ml
Spód:	
mąka	225 g
masło	100 g
cukier puder	100 g
jajko	1 szt
twaróg	750 (mielony)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

-SPÓD: mąkę, masło i cukier ucierać w mikserze. Dodać jajko, zagnieść w kulę, schłodzić (ok 20 min).

-CIASTO: Jajko oddzielamy białka od żółtek. Białka ubić na sztywną pianę z 1 łyżką cukru pudru. Do żółtek dodajemy zmielonego twarogu, resztę cukru pudru, aromat, cukier wanilinowy, budyń, i mleko. Wszystko miksujemy na gładką masę i dodajemy pianę z białek, delikatnie mieszając.

-Schłodzone już ciasto na spód układamy na wysmarowanej blasze, równomiernie dociskając. Wylewamy masę serową. Piec ok 60 min w temp 170 st.C. Upieczony sernik zostawić na ok 10-15 min w ciepłym piekarniku.

-Podajemy z podgrzanym w rondelku dżemem wiśniowym z całymi owocami. Można posypać startą czekoladą.