

Śmietanowy sernik z jagodami i płatkami białej czekolady



AGNIESZKA_B



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

śmietany 30%	500 ml
jajek	9 szt.
jagód	15 dag
białej czekolady	10 dag
herbatników	20 dag
cukru pudru	30 dag
budyniu waniliowego	8 dag
sok z połowy cytryny	do smaku
twaróg	1 (półtłusty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Twaróg dwukrotnie przemielić przez maszynkę. Białka oddzielić od żółtek i z 6 białek ubić sztywną pianę. Schłodzoną śmietankę również ubić. Żółtka utrzeć z 25 dag cukru pudru. Cały czas ucierając dodawać kolejno zmielony ser, budyń, śmietanę,, sok z połowy cytryny, startą na dużych oczkach białą czekoladę i na samym końcu pianę z białek. Dokładnie wymieszać na pulchną masę.

Blachę wyłożyć papierem do pieczenia, a na spodzie równomiernie rozłożyć pokruszone herbatniki. Wyłożyć masę serową i wstawić do piecyka nagrzanego do temperatury 170 stopni na pół godziny.

Jagody przebrać, umyć i osuszyć. Sernik wyjąć z piecyka i po wierzchu rozsypać jagody. Wstawić ponownie na 25 minut (temperatura pozostaje ta sama). Z pozostałych białek ubić pianę i dodać 5 dag cukru pudru. Ubita pianę wyłożyć na wierzch sernika i wstawić do piecyka tak, aby pianka się przyrumieniła.