

Sernik z malinami



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

herbatniki	100 gram
masło	120 gram
drobny cukier	150 gram
cukier waniliowy	1 opakowanie
mąka kukurydziana	4 łyżki
jajko	4 sztuki
sok z cytryny	2 łyżki
maliny świeże	250 gram
serek śmietankowy	150 gram
cukier puder	3 łyżki
skórka otarta z cytryny	1 łyżka
twaróg	800 (mielony)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Herbatniki pokrusz i wymieszaj z roztopionym masłem, wyłóż nimi tortownicę (dociśnij ciastka do formy). Twaróg wymieszaj z cukrem, cukrem waniliowym i mąką kukurydzianą. Miksując, wybijaj kolejno jajka. Dodaj sok z cytryny i 150 gram malin. Delikatnie zamieszaj, przełóż na herbatniki. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 180 stopni na 45minut. Wyłącz piekarnik, uchyl drzwiczki i pozostaw ciasto przez 15 minut. Wyjmij, wystudź. Serek śmietankowy utrzyj z cukrem pudrem, dodaj skórkę z cytryny. Posmaruj brzegi ciasta. Udekoruj malinami, oprósz cukrem pudrem.