

Sernik mamy



KLORUŚ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

twaróg	1,2 kg
cukier	35 dag
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
mąka ziemniaczana	3 łyżki
masło	250 g
jajko	9 szt
laska wanilii	1/2 szt
rodzynki	
orzechy włoskie	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło ucieramy z cukrem i żółtkami. Gdy masa będzie jednorodna dodajemy miąższ z laski wanilii oraz proszek do pieczenia. Ser mielimy trzykrotnie w maszynce do mięsa. Dodajemy stopniowo do masy. Gdy wszystko się połączy dokładamy mąkę ziemniaczaną. Na końcu całość łączymy z ubitymi na sztywną pianę białkami. Ewentualnie możemy na tym etapie dodać rodzynki namoczone uprzednio w rumie lub orzechy włoskie.. Sernik pieczemy w 185 stopniach C przez około 50 minut do suchego patyczka a następnie wyłączamy piekarnik, delikatnie uchylamy jego drzwiczki i zostawiamy w nim sernik do wystudzenia. Dzięki temu sernik nie opadnie.