

Sernik meksykański



ELI82



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masło roztopione	250 g
jajko	8 szt.
serek homogenizowany	3 op.
puszka mleka skondensowanego słodzonego	1 szt.
puszka mleka skondensowanego niesłodzonego	1 szt.
herbatniki	6 paczek
serek śmietankowy	1/2 (sernikowy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Herbatniki wymieszać z masłem. Wylepić nimi spód i boki tortownicy dociskając dnem i bokami szklanki.

Jajka ubić z 2 rodzajami mleka oraz serkiem. Powstałą płynną masę wlać do formy wyłożonej herbatnikami i owiniętej szczelnie z zewnątrz folią aluminiową (zapobiega to wytapianiu tłuszczu i wylewaniu się go do piekarnika). Piec 1 godz. w piekarniku nagrzanym do 180 stopni. Po wyłączeniu piekarnika zostawiamy w nim ciasto aż do wystygnięcia.