sernik japoński

CUKIERENKAKLEMENTYNKI

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ciasto	
mąka pszenna	300 g
cukier puder	100 g
masło	200 g
żółtko jajek	1
na masę serową	
jaja	9
ser ricotta	450 g
biała czekolada	400 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki ciasta zagnieść i schłodzić ciasto w lodówce. Wylepić nim dno blaszki. Spód podpiec w 200*C przez kwadrans.Czekoladę rozpuścić w kąpieli wodnej. Dodać żółtka i ucierać. Następnie dodać serek. Białka ubić na pianę i delikatnie wymieszać z masą serową. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180*C i piec około pół godziny, Następnie zmniejszyć temperaturę do 130*C i piec jeszcze około 30 minut. Wystudzić w piekarniku a następnie schłodzić w lodówce.