

Sernik z musem malinowym



KRYSTYNA32



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Spód

herbatniki	250 g
masło	100 g

Masa serowa

ser na sernik	1 kg
cukier	1 szk
jajko	4 szt
budyń waniliowy	1 op
śmietana 30%	100 ml

Mus malinowy

maliny świeże	100 g
cukier	1 łyżka

Dodatkowo

cukier waniliowy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Formę do pieczenia o średnicy 26 cm wyłożyć papierem do pieczenia. Herbatniki rozdrobnić w rozdrabniaczu. Masło roztopić i przelać do herbatników, wymieszać i wyłożyć dno tortownicy.
- KROK 2 Twaróg przełożyć do miski, dodać cukier i zmiksować. Dodać śmietanę oraz budyń i całość chwilę zmiksować. Następnie do masy twarogowej dodawać cały czas miksując po jednym jajku. Masę wylać na herbatniki.
- KROK 3 Maliny zmiksować, następnie przetrzeć przez sitko aby usunąć ziarnka. Dodać cukier i wymieszać. Na masie serowej wyłożyć łyżeczką mus malinowy.
- KROK 4 Drugą stroną łyżeczki (najlepiej wykałaczką) zrobić kilkanaście ósemek aby rozprowadzić mus malinowy.
- KROK 5 Piec 60 minut w temperaturze 170 stopni. Po ostudzeniu sernik posypać cukrem waniliowym.