

Smaczny sernik pieczony na biszkoptach z żurawiną



W MOJEJ KUCHNI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

twaróg półtłusty	1 kilogram
cukier	1 szklanka
jajko	6 sztuk
olejek cytrynowy	2 krople
żurawina suszona	10 dag
kasza manna	3 łyżki
biszkopty okrągłe	1 opakowanie
cukier puder do posypania	0.5 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowanie:

- KROK 1 W misie robota żółtka, cukier, aromat utrzeć do białości z 4 minuty na najwyższych obrotach (twaróg powinien być zmielony na bardzo drobnym sitku w maszynce do mięsa).
- KROK 2 Do masy dodać zmielony twaróg w maszynce do mięsa na drobnych oczkach sitka, wsypać namoczoną i odsączoną żurawinę, kaszę manną i połączyć składniki.
- KROK 3 Na koniec dodać ubite na sztywno białka i delikatnie łyżką wmieszać w sernik(białka zawsze ubijam o temperaturze pokojowej ale powinny być świeże).
- KROK 4 Tortownica 24 cm z papierem do pieczenia i forma silikonowa keksówka (dla męża do pracy), na dnie poukładać biszkopty.
- KROK 5 Piekarnik nagrany na 180°C, grzanie góra/dół, wstawić formy i piec około 50-60 minut, do suchego patyczka, w formach dobrze wystudzić serniki, przed podaniem posypać pudrem

