

SERNIK pieczony w kąpielii wodnej



BEATA77



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jaja	3
szklanki cukru	1/2 szkl
laska wanilii	
truskawki	
twaróg	800 (śmietankowy 4% tłuszczu)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rozkroić laskę wanilii, wyjąć ziarenka i dodać do twarogu. Dodać cukier i zmiksować. Stale miksując kolejno dodawać po jednym jajku. Wyłożyć formę papierem do pieczenia wlać masę serową. Formę wypełnioną ciastem zakryć folią aluminiową. Postawić na blasze do pieczenia, na którą należy wlać wrzątek. Piec 60 minut w 180*. Po tym czasie wyłączyć piekarnik i nie otwierając go pozostawić w nim ciasto na kolejne 15 minut. Robimy to po to by ciasto nam nie opadło. Uchylić drzwiczki piekarnika i odczekać kolejne 15 minut. Wyjąć ciasto z piekarnika i nie wyjmując go z formy wystudzić. Gdy jest chłodne wstawić na kilka godzin (najlepiej na całą noc) do lodówki.