

SERNIK NA ŚMIETANIE



IRENA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

SERNIK NA ŚMIETANIE ;)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SERNIK NA ŚMIETANIE

2 jajka,
pół szkl cukru,
3/4 szkl mąki pszennej,
pół szkl mąki ziemniaczanej,
pół kost margaryny Kasi,
1 łyżeczka proszku do pieczenia.

Z podanych składników zagnieść ciasto i wyłożyć na wysmarowaną margaryną blaszkę (24 x 34 cm). Nie zapiekać.

Przygotować masę serową:

1,2 kg sera półtłustego,
2 budynie śmietankowe bez cukru (na pół litra),
pół litra śmietany kremówki 30%,
półtorej szkl cukru (pół szkl dajemy do sera; 1 szkl do ubijania białek), 8 jajek,
cukier waniliowy.

Ser zmielić w maszynce. Do garnka dość dużego (masy będzie sporo i może się nie zmieścić w małym naczyniu) włożyć zmielony ser i miksować, dodać cukier, cukier waniliowy i miksować. Dodawać po żółtku, wsypać budynie cały czas miksując. Dodać ubitą pianę z białek (nie zapomnieć dodać 1 szkl cukru) a na końcu dodać ubitą śmietanę. Wszystko teraz połączyć i wyłożyć na spód wcześniej przygotowany. Piec ok. 1 godz. w temp 180 st C. Sernik nie jest tani ale za to jak smakuje.