

Sernik z kwaśną śmietaną pieczony



ATOMÓWKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ser	1,2 kg
cukier	1,5 kg
jaja	8 sztuk
budyń śmietankowy	2 opakowania
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
śmietana 18 proc	800 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ser trzykrotnie zmielić, utrzeć z 1 szklanką cukru, żółtkami, budyniem i proszkiem do pieczenia. Dodać śmietanę i dokładnie wymieszać. Białka ubić na pianę, dodać pozostały cukier, dokładnie utrzeć. Białka połączyć z masą serową mieszając całość łyżką. Wyłożyć na dowolny spód (kruche ciasto lub np. herbatniki). Piec 1 godz i 15 min w piekarniku nagrzanym do 180 stopni C. W czasie pieczenia nie otwierać piekarnika.