

Puszysty sernik



Autor: **agus32**
Przepisów: 22 Ocena: 771

   
> 6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- ser, 1,2kg
- śmietana30%, 0,5l
- budynie śmietankowe bez cukru, 2szt
- Jaja, 8szt
- cukier wanilinowy, 1szt
- cukier, 1,5szklanki
- aromat pomarańczowy,cytrynowy, do smaku
- Ciasto:margaryna, 1/2kostki
- jajka, 2szt
- cukier kryształ, 1/2szkl
- mąkapszenna, 3/4szkl
- mąka ziemniaczana, 1/2szkl
- proszek do pieczenia, 1łyżeczka
- aromat smietankowy

Sposób przygotowania:

- 1 Przygotowujemy ciasto na spód;margarynę ucieramy z cukrem dodajemy jajka, maki wymieszane z proszkiem.Ciasto łyżką maczaną w gorącej wodzie wykładamy na blachę.Następnie masa serowa;do sera dodajemy 1/2szklanki cukru ,cukier wanilinowy,,białka oddzielamy od żółtek,białka ubijamy na sztywno z1szklanka cukru,ubijamy też śmietanę.Do masy serowej utartej z cukrami dodajemy po 1 żółtku dalej budynie,pianę z białek,i śmietanę.Masę wylewamy na przygotowane ciasto,pieczemy ok.1,2godz.180st
- 2 Masy serowej po połączeniu ze pianą ,śmietaną będzie dość dużo radzę więc użyć dużej miski. Przepis jest na dużą blachę.Po 1godz pieczenia sernik przykryłam folią aluminiową.

Twoje notatki do przepisu: