

Sernik bez spodu



Autor: **Maudie**
Przepisów: **382** Ocena: **16930**

5-6 os. > 60 min łatwe tanie



Składniki:

- Twaróg mielony (może być z wiaderka) 500 gram
- Masło miękkie 50 gram
- Cukier ok 100 gram
- Cukier wanilinowy ok 20 gram
- szczypta soli
- Kwasna śmietana 70 gram
- Jajka 3 szt
- Budyń waniliowy lub śmietankowy 1 torebka
- Kasza manna 1 łyżka
- Gorzka czekolada (opcjonalnie jeśli chcemy sernik dwukolorowy) 100 gram

Sposób przygotowania:

- 1 Masło utrzeć z cukrem, cukrem waniliowym i szczyptą soli. Do utartego masła dodawać partiami ser i śmietanę a następnie ucierając nadal dodawać po jednym jajku, wsypać kaszę mannę i budyń. Wszystko dokładnie wymieszać mikserem na najmniejszych obrotach.

Jeśli chcemy sernik dwukolorowy, śmietankowo-czekoladowy to 100 g czekolady roztapiamy w kąpielii wodnej, studzimy, dodajemy do połowy masy sernikowej i mieszamy.

Formę smarujemy tłuszczem, posypujemy bułką tartą i nakładamy jasną porcję masy, potem czekoladową i lekko przemierzamy widelcem (powstanie marmurkowy wzorek)

Ciasto wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 200 st na ok 60 min.

Ok 20 min przed końcem pieczenia można sernik przykryć folią aluminiową aby zbyt nie przypiec wierzchu (ja tego nie robię bo lubię taki przypieczony)

Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: