

Sernik bez spodu na połówkę blachy



Autor: **SprytnaChochla**
Przepisów: **533** Ocena: **5011**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Ser mielony - 650g
- Jajko - 3szt (białka i żółtka osobno)
- Cukier - 1/2 szklanki
- Mąka ziemniaczana - 1 łyżeczka
- Proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- Margaryna - 2 łyżki
- Rodzynki - 40g
- Brzoskwinie z puszki - 4 połówki
- Skórka pomarańczowa kandyzowana - 1 łyżeczka
- Przyprawa do sernika - 1 łyżeczka (ewentualnie cukier waniliowy)

Sposób przygotowania:

- 1 Białka ubijamy w połowę cukru i odstawiamy. Żółtka ubijamy z resztą cukru i margaryną. Dodajemy ser, proszek do pieczenia, mąkę i przyprawę do sernika. Dobrze mieszamy. Do masy serowej dodajemy rodzynki, brzoskwinie i ubite białka. Mieszamy delikatnie łyżką, aby ciasto było miękkie i puszyste.



- 2 Ciasto wykładamy do nasmarowanej tłuszczem blaszki.

Jest to porcja akurat na pół blachy, więc ja podzieliłam blachę "ścianką" z folii aluminiowej. Jeśli dacie mniej sera, np 500g, powinna zmieścić się w keksówce.



- 3 Ciasto pieczemy w 180 stopniach ok. 40 minut. Powinno być ładnie wypieczone na górze. Najlepiej sprawdzić patyczkiem - patyczek powinien być wilgotny, ale czysty.



- 4 Po wyjęciu z piekarnika czekamy aż ostygnie. Ze względu na owoce ciasto jest mokre. Najlepiej smakuje po całej nocy w lodówce.

Smacznego!



Twoje notatki do przepisu: