

Sernik bez spodu z białą czekoladą



Autor: **Agusiowesmakolyki**
Przepisów: **231** Ocena: **2445**

> 6 os. 30 min średnie przystępne



Składniki:

- 900 g. sera sernikowego (użyłam Mój ulubiony z Wielunia)
- 7 jajek
- 3/4 szklanki cukru
- 50 g. masła
- 2 tabliczki białej czekolady
- 2 czubate łyżki mąki ziemniaczanej

Sposób przygotowania:

- 1 Masło i czekoladę rozpuścić w kąpeli wodnej. Odstawić do przestudzenia, co jakiś czas mieszając. Żółtka utrzeć z cukrem, następnie powoli dodawać ser. Wsypać mąkę, zmiksować. Cały czas miksując, dodawać po łyżce roztopione masło z czekoladą. Na koniec, dodać pianę ubitą z białek. Najpierw połowę i zmiksować na najniższych obrotach miksera, tylko chwilę. Następnie dodać resztę białek i wymieszać łyżką. Gotową masę serową, przełożyć do tortownicy, (u mnie 26 cm.) wyłożonej papierem do pieczenia. Ja dałam papier, tylko na spód, a boki wysmarowałam margaryną.



- 2 Piec w piekarniku, nagrzanym do 160 stopni, 65 minut. Następnie wyłączyć piekarnik i zostawić w nim sernik na dwie godziny, lub do całkowitego wystudzenia.

Jak piekę wieczorem, to zostawiam do rana :)



Twoje notatki do przepisu: