

Sernik tradycyjny

Autor: **BM87**Przepisów: **91** Ocena: **1769**

> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- ser (3 razy mielony), 1 kg
- jajka, 5 sztuk
- cukier zwykły, 1,5 szklanki
- cukier waniliowy, 2 łyżeczki
- proszek do pieczenia, 1 łyżeczka
- masło, 125 g
- budyń waniliowy, 1 opakowanie
- rodzynki, garstka
- tłuszcz do nasmarowania formy, -
- skórka z cytryny, łyżeczka

Sposób przygotowania:

- 1 Ser twarogowy mielimy trzykrotnie. Masło ucieramy z cukrem na puszystą masę. Z pomocą miksera łączymy ser z roztopionym masłem, cukrem waniliowym, proszkiem do pieczenia i budyniem. Dodajemy żółtka. Dokładnie miksujemy składniki. Białka ubijamy w osobnym naczyniu na sztywną pianę.
- 2 Do masy serowej powolutku dodajemy pianę. Całość mieszamy łopatką (nie mikserem), aby sernik pozostał puszysty. Dorzucamy jeszcze bakalie i ostatni raz mieszamy całość.
- 3 Masę wlewamy do formy nasmarowanej tłuszczem. Ja użyłam formy 25x18 cm. Sernik wkładamy do piecyka nagrzanego do 180 stopni na ok. godzinę. Po upieczeniu, sernik można poleać z wierzchu czekoladową polewą.

Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: