

# Sernik tradycyjny z rodzynkami



Autor: **Kasiak189**  
Przepisów: **286** Ocena: **2708**

> 6 os. 30 min łatwe tanie



## Składniki:

- 1 kg twarogu (3-krotnie zmielony)
- kostka masła (200 g) miękkiego
- 4 jajka+4 łyżki cukru (ja dałam brązowy)/słodzika
- 2 łyżki skrobi ziemniaczanej
- skórka z połowy cytryny
- 80 g rodzynek
- pół tabliczki gorzkiej czekolady
- płatki migdałowe do posypania

## Sposób przygotowania:

- 1 Wszystkie zimne składniki muszą być w temp. pokojowej.
- 2 Rodzynki moczymy we wrzątku 10 minut, następnie odlewamy wodę i obtaczamy delikatnie w skrobi ziemniaczanej.
- 3 Masło ucieramy z cukrem/słodzikiem na puszystą masę. Dodajemy żółtka i stopniowo twaróg. Cały czas ucieramy. Na koniec skórka z cytryny, skrobia ziemniaczana i rodzynki.
- 4 Białka ubijamy na sztywno i dodajemy do masy, delikatnie mieszając.
- 5 Przelewamy do formy (27 cm) wyłożonej papierem do pieczenia i pieczemy 60 minut w 170 stopniach. Po wył. nie otwieramy od razu piekarnika!
- 6 Czekoladę rozpuszczamy w kąpieli wodnej i polewamy ostygnięty sernik, posypując na koniec płatkami migdałowymi.

## Twoje notatki do przepisu: