

# Sernik Wiedeński



Autor: **minnie**  
Przepisów: **40** Ocena: **682**

> 6 os. > 60 min łatwe tanie



## Składniki:

- 750g sera białego półtłustego
- 8 jajek
- 100g margaryny
- 400g cukru pudru
- 3-4 ugotowanych ziemniaków
- płaska łyżka mąki tortowej
- płaska łyżka manny
- kilka kropel zapachu (u mnie waniliowy)
- rodzynki (opcjonalnie)

## Sposób przygotowania:

- 1 Ser zmiel razem z ziemniakami dwukrotnie (najpierw wkładaj kawałek sera, kawałek ziemniaka a gdy już zmieli się wszystko całą masę po trochu zmiel jeszcze raz). Żółtka utrzyj z połową ilości cukru pudru prawie do białości, dodaj margarynę (można użyć masła tylko miękkiego) i dalej ucieraj, teraz dodawaj po trochu masy serowej i dalej ucieraj aż uzyskasz w miarę gładką masę (mogą wystąpić grudki sera). Dodaj sparzone rodzynki i wymieszaj.
- 2 W osobnym naczyniu ubij białka na sztywno pod koniec dodając resztę cukru pudru. Gdy wszystko już ubijesz posyp białka mąką i kaszą manną i powoli dodawaj do masy serowej delikatnie mieszając. Wymieszaj wszystko bardzo dokładnie.

Dużą formę nasmaruj tłuszczem i posyp bułką tartą. Wylej sernik do tortownicy i wstaw do piekarnika.

- 3 Piekarnik rozgrzej do 170 stopni z termoobiegiem i piecz sernik przez godzinę. Po tym czasie wyłącz piec i zostaw sernik w zamkniętym piekarniku, po około 30 min uchyl drzwiczki a po kolejnych 30 minutach możesz wyjąć już sernik z piekarnika.

Wierzch sernika można poleć polewą czekoladową lub porobić takie paski z czekolady. Smacznego.

## Twoje notatki do przepisu: