

# Sernik z kaszą manną



Autor: Tradycyjna\_Kuchnia  
Przepisów: 2647 Ocena: 20972



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- Kasza manna 1 szklanki
- Mleko 1 szklanki
- Drożdże 5 dag
- Cukier 40 dag
- Jajka 2 szt.
- Ser twarogowy 60 dag
- Masło 10 dag
- Cukier waniliowy 1 torebka
- Budyń waniliowy 1 torebka
- Tłuszcz do formy

## Sposób przygotowania:

### 1 Wykonanie:

Kaszę zalać zimnym mlekiem i odstawić na parę godzin, żeby napęczniała. Masło utrzeć z cukrem, dodając po jednym żółtku. Ser zmielić w maszynce, rozetrzeć na jednolitą masę z żółtkami, dodać cukier waniliowy i budyń. Drożdże rozkruszyć, dodać parę łyżek ciepłego mleka i łyżeczkę cukru, rozetrzeć i połączyć z kaszą manną i odstawić do wyrośnięcia. Na wysmarowaną tłuszczem blachę wyłożyć niezbyt grubą warstwę kaszę, wyrównać powierzchnię i wstawić do piekarnika nagrzanego do 170 stopni i podpiec przez 20 minut. Białka ubić na sztywną pianę, połączyć delikatnie z masą serową. Masę serową przełożyć na podpieczony placek, wyrównać powierzchnię i piec w temperaturze 160 stopni przez około 30 minut. Sernik można podawać na zimno i na ciepło.



Twoje notatki do przepisu: