

Sernik z mlekiem skondensowanym



Autor: **WanilioweImprowizacje**

Przepisów: **512** Ocena: **4439**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1 kg sera z wiaderka
- 5 jaj
- 3/4szkl. cukru
- 100g masła
- 125ml mleka skondensowanego niesłodzonego
- 1 budyń bez cukru o smaku kokosowym
- 2 płaskie łyżki mąki pszennej tortowej
- szczypta soli
- ok. 15szt. kakaowych herbatników
- kilka jasnych kruchych ciastek
- 1 czubata łyżka zmielonych orzechów laskowych
- cukier puder do posypania

Sposób przygotowania:

- 1 Kwadratową tortownicę o wymiarach 25x25cm wyłożyłam na dnie papierem do pieczenia. Na dnie ułożyłam kakaowe herbatniki, docinając je do wymiarów formy. Jajka ogrzałam do temperatury pokojowej. Żółtka oddzieliłam od białek. Masło stopiłam i odstawiłam do przestygnięcia. Żółtka przełożyłam do miski miksera. Dosypałam cukier i zaczęłam ucierać. W trakcie ucierania dolałam mleko skondensowane niesłodzone. W tym momencie warto osłonić mikser ściereczką lub ręcznikiem papierowym bo masa będzie rzadka i może chlapać. Gdy składniki się połączyły dodałam budyń w proszku i mąkę pszenną tortową. Ponownie wszystko zmiksowałam. Następnie do tak utartej masy dodawałam po łyżce ser i miksowałam aż składniki się połączyły. Białka ubiłam ze szczyptą soli na sztywną pianę. Ubitą pianę przełożyłam do masy serowej i wymieszałam drewnianą łyżką. Masę serową wyłożyłam na herbatniki. Wierzch posypałam rozdrobnionymi ciastkami kruchymi wymieszanymi ze zmielonymi orzechami laskowymi. Sernik piekłam godzinę w temperaturze 175 stopni bez termoobiegu. Na około 10 minut przed końcem pieczenia, blachę wysunęłam i obkroiłam brzegi ciasta, oddzielając je od ścian tortownicy. W ten sposób sernik nie zapadnie się na środku. Sernik pozostawiłam do przestygnięcia w piekarniku przy uchylonych drzwiczkach, a następnie wyjęłam na kratkę. Gdy wystygł dodatkowo schłodziłam go w lodówce, ale nie jest to konieczne. Przed podaniem sernik oprószyłam cukrem pudrem.

Twoje notatki do przepisu: