

Sernik PIANKA

Przepis dodany przez użytkownika ds

Bardzo łatwy w przygotowaniu, delikatny serniczek. Rozpływa się w ustach:]

Czas przygotowania: 90 minut
Ilość porcji: więcej niż 6
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- ser biały - 1 kg
- jajka - 5 szt.
- budyń waniliowy - 1 op.
- cukier - 1 szkl.
- olej - 3/4 szkl.
- mleko - 3/4 szkl.
- biszkopty okrągłe - 1 op.

Przydatne akcesoria:

Misa, mikser, tortownica

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Ser ucieramy z cukrem. Stopniowo dodajemy 1 jajko i 4 żółtka, dodajemy mleko, olej. Wsypujemy budyń i rodzynki (wcześniej sparzone i obtoczone w mące). Ubijamy pianę z 4 białek i mieszamy z ciastem serowym.
- 2.** Tortownicę wykładamy biszkoptami, wylewamy ciasto i wkładamy do piekarnika. Czas pieczenia: ok 1h, w 170 st.

Uwagi:

Do ciasta używamy sera gotowego zmielonego. Po upieczeniu sernik może wydawać się nam rzadki, trzeba go zostawić w formie do ostygnięcia.