

Sernik z gruszkami w miodzie

Przepis dodany przez użytkownika Michał Ska



Smacznego :)

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- twaróg - 25 dag
- twaróg śmietankowy - 25 dag
- cukier puder - 4 łyżka(i)
- jajka - 2 szt.
- otarta skórka z cytryny - 1 łyżeczka(i)
- sok z cytryny - 1 łyżka(i)
- esencja waniliowa - 1 łyżeczka(i)
- obrane pokrojone na ćwiartki gruszki - 3 szt.
- sok jabłkowy - 1 szkl.
- miód - 2 łyżka(i)
- goździki - 2 szt.

Etapy przyrządzenia:

- 1.** W rondlu podgrzewamy sok jabłkowy, dodajemy gruszki, miód i goździki, doprowadzamy do wrzenia, powoli gotujemy aż gruszki zmiękną, a syrop zgęstnieje. Chłodzimy.

Jajka miksujemy z cukrem pudrem, dodajemy pozostałe składniki, miksujemy aż masa będzie pulchna i jednorodna. Okrągłą formę wysmarowujemy tłuszczem, przelewamy do niej masę serową, pieczemy w średnio gorącym piekarniku przez około 20 minut.

Zimny sernik dzielimy na 6 części. Każdą obkładamy 2 ćwiartkami gruszki, polewamy syropem. Polecam, pychota.

Smacznego!