

Sernik

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Sernik

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 50 dag tłustego białego sera -
- małe ugotowane ziemniaki, 2 jajka, -
- 3/4 szklanki cukru, 5 dag masła, -
- 1/4 laski wanilii, 2 łyżki rodzynek. -

Etapy przyrządzania:

1. Ser przepuścić przez maszynkę razem z ziemniakami. Do masy ucierając dodawać kolejno: 1 żółtko, 1 łyżkę cukru, 1 żółtko, 1 łyżkę cukru. Z białek ubić sztywną pianę, dodając pod koniec ubijania stopniowo resztę cukru. Pianę delikatnie wymieszać z ciastem. Dodać posiekaną wanilię i rodzynki, a na koniec - rozpuszczone masło.

Ciasto wyłożyć do płaskiej blachy wysmarowanej masłem i wysypanej tartą bułką, wstawić do średnio nagrzanego piekarnika, piec ok. 45 min. Po upieczeniu pozostawić w otwartym zgaszonym piekarniku przez 5 minut.

