

Pyszny sernik

Przepis dodany przez użytkownika robaczek

Pychota

Czas przygotowania: 120 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- masło - 0,5 kostki
- jajka - 7 szt.
- opakowanie twarogu na sernik - 1 kg
- cukier - 1 szkl.
- budyń śmietankowy - 1 opalowanie
- cukier waniliowy - 1 łyżeczka(i)
- herbatniki - 3 paczki

Etapy przyrządzania:

1.



Formę wyłożyć herbatnikami pokruszonymi.

2.



Żółtka oddzielić od białek.

3.



Do żółtek dodać najpierw cukier, ucierać a później dodać masło.

4.



Do utartej masy dodawać stopniowo masę twarogową, budyń i cukier waniliowy i ucierać aż do uzyskania jednolitej masy.

5. Następnie ubić białka i dodać do masy twarogowej.



6. Tak powstałą masę wylewamy do blaszki na herbatniki i posypujemy z wierzchu także rozdrobnionymi herbatnikami. Pieczemy w temp 200 stopni około 1,5 godziny

