

Oto mamy coś specjalnego: bardzo szybki przepis na puszysty sernik, który rozplywa się w ustach! Z jego przygotowaniem poradzi sobie każdy - niezależnie od doświadczenia kulinarnego!

Składniki:

- 1 kg zmielonego twarogu
- $\frac{3}{4}$ szklanki cukru
- 6 jajek
- 3 czubate łyżki mąki ziemniaczanej
- 1 paczka mlecznych herbatników
- aromat waniliowy (kilka kropel)

I dodatkowo (jeśli ktoś lubi): 50 g rodzynek, 50 g kandyzowanej skórki pomarańczowej



Sfinansowane z Funduszu Promocji Mleka

Sposób przygotowania:

- Oddzielamy żółtka od białek. Białka ubijamy na sztywną pianę.
- Do miski wkładamy twaróg, żółtka, cukier, mąkę ziemniaczaną, aromat waniliowy - całość miksujemy na gładką masę.
- Do masy dodajemy ubite białka i całość delikatnie mieszamy łyżką; na koniec można dodać rodzynek oraz kandyzowaną skórkę.
- Na dnie blachy (okrągła tortownica) układamy herbatniki, na które wylewamy masę sernikową.
- Wkładamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy ok. 60 min (w temperaturze 175 stopni C).

I gotowe! Sernik smakuje pysznie w każdej postaci, zwłaszcza podany z lodami czekoladowymi!

Czas przygotowania: 30 minut

Sfinansowano z Funduszu Promocji Mleka.