

SERNIK TRADYCYJNY



SKŁADNIKI

- 1 kg zmielonego twarogu
- 250 g miękkiego masła
- 1 i 1/3 szklanki cukru pudru
- 6 jajek
- 1 opakowanie cukru wanilinowego
- 150 ml śmietanki 36%
- 4 łyżki mąki ziemniaczanej



PRZYGOTOWANIE

Miękkie masło ubić na puszysto, stopniowo dodawać po jednym żółtku na przemian z łyżką cukru pudru, cały czas dokładnie ubijając składniki.

Zmniejszyć obroty miksera do średnich, dodać zmielony ser i połączyć. Teraz dodawać po kolei: cukier wanilinowy, śmietankę oraz mąkę ziemniaczaną cały czas miksując składniki na jednolitą masę. Na koniec wymieszać (delikatnie, ale dokładnie) z ubitymi na sztywno białkami.

Przygotować tortownicę o średnicy 26 cm, posmarować masłem i wysypać bułką tartą lub mielonymi migdałami lub dno wyłożyć papierem do pieczenia.

Masę serową wyłożyć do tortownicy i wstawić do piekarnika nagrzanego do 170 stopni C. Piec przez 60 minut. Sernik studzić stopniowo wyjmując z piekarnika (najpierw po trochu otwierając drzwiczki i lekko wysuwając sernik, w końcu wyjąć z piekarnika). Zrumieniony wierzch sernika posypać cukrem pudrem lub poleać polewą czekoladową.

1. Oddzielanie żółtka od białka



2. Ubijanie piany



3. Ubijamy masło



4. Dodajemy ser



5. Dodajemy śmietankę



6. Dodajemy mąkę ziemniaczaną



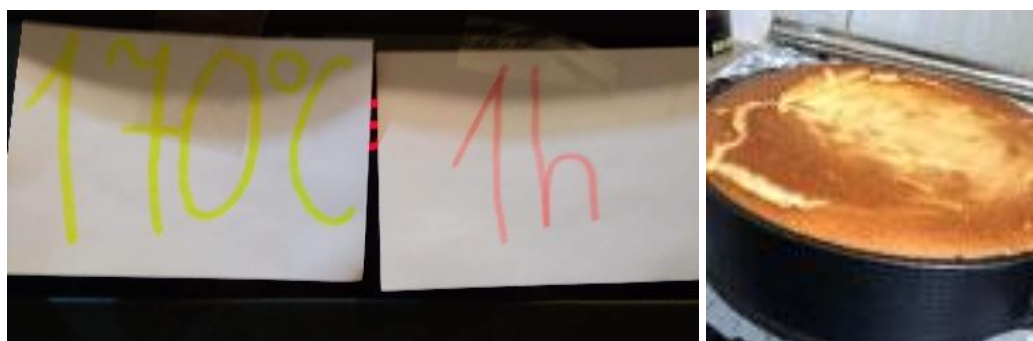
7. Dodajemy pianę z białek



8. Wlewamy ciasto do tortownicy



9. Pieczemy 1h w temperaturze 170 °C w piekarniku



10. Jeśli ktoś lubi, to posypuje cukrem pudrem



SMACZNEGO!