

Delikatny sernik na herbatnikach



Autor: **Murena**
Przepisów: **173** Ocena: **2394**

3-4 os. 30 min łatwe przystępne



Składniki:

- paczka herbatników
- 1 kg sera z wiaderka
- 250g twarogu mielonego
- 8 jaj
- szczypta soli
- 200 ml śmietanki 30%
- 2 budynie śmietankowe
- aromat cytrynowy
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 1,5 szklanki cukru
- 100g masła
- 1,4 szklanki cukru pudru
- 2 łyżki kakao

Sposób przygotowania:

- 1 Blaszkę wykładamy papierem do pieczenia i na dno dajemy herbatniki :).Żółtka oddzielamy od białek.

Białka ubijamy ze szczyptą soli następnie dodajemy pół porcji cukru i ubijamy na sztywną lśniąca masę.Odkładamy.

Żółtka ucieramy z resztą cukru na puszysty kogel-mogel.Wlewamy śmietankę budynie w proszku i mąkę ziemniaczaną.Miksujemy do połączenia się składników a następnie partiami dodajemy obydwie sery.

Do masy serowej dodajemy pianę z białek i nie miksujemy tylko mieszamy najlepiej drewnianą łyżką do połączenia się składników.

Masa serowa ma być gładka i lśniąca :).Całość masy wlewamy na blaszkę z herbatnikami i wyrównujemy łyżką.

Piekarnik nastawiamy na 170C a na dnie piekarnika wstawiamy naczynie z zimną wodą.Do nagrzanego piekarnika wstawiamy blaszkę z sernikiem i pieczemy 1 godz.lub nawet więcej.

Upieczony sernik studzimy ,nie wyjmując go z piekarnika ,przy uchylonych drzwiczkach.

teraz przygotujemy polewę.Masło wkładamy do rondelka i podgrzewamy aż masło się rozpuści,następnie wsypujemy cukier mieszamy,zdejmujemy z ognia dodajemy kakao.Energicznie mieszamy do uzyskania jednolitej polewy.Odstawiamy do przestygnięcia.

Gotową polewą polewamy sernik i wkładamy na parę godzin do lodówki :).

SMACZNEGO!!!



Twoje notatki do przepisu: