

Najlepszy przepis na sernik

Autor: **wiola42**

Przepisów: 7 Ocena: 18



> 6 os.



30 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- Opakowanie gotowego ciasta francuskiego,
- 6 jaj,
- 250 g cukru ,
- 500 g twarogu (przemieścić drobno) lub kupić mielony,
- 500 g mascarpone ,
- 400 g śmietany 30%(kremówki),
- dwa budynie waniliowe po 35 g lub jeden 70 g ,
- ,jeden cukier waniliowy
- masło do natłuszczenia blachy lub papier do pieczenia,
- puszka mandarynek 150 g

Sposób przygotowania:

- 1 6 białek ubić na sztywną pianę w jednej misce, w drugiej misce umieścić żółtka i pozostałe składniki następnie wymieszać mikserem kilka minut,
- 2 Po wymieszaniu dodać do masy serowej ubitą pianę z białek i wymieszać razem,
- 3 blachę posmarować cieniutko masłem i posypać bułką tartą ,
- 4 rozwinąć zrolowane ciasto francuskie,
- 5 wylać masę serową ,następnie odcedzić mandarynki i wrzucić do sera
- 6 Piec około 25-30 min w temp 200 stopni z termoobiegiem lub bez termoobiegu ,ale w ostatnich min pieczenia w przypadku braku zaufania do waszego piekarnika najlepiej kontrolować by wierzch ciasta się nie przypalił ma być średnio brązowy.
- 7 Gwarantuję ,że będzie smakowało:)

Twoje notatki do przepisu: