

Najprostszy sernik na świecie



Autor: **ekspresjawkuchni**
Przepisów: **298** Ocena: **1598**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Ser biały trzykrotnie mielony 1 kg.
- Cukier biały 1/2 szklanki
- Cukier wanilinowy 1 opakowanie 16 g
- Jajko 2 szt.
- Budyń waniliowy 1 opakowanie 40 g

Sposób przygotowania:

- 1 Wszystkie składniki umieścić w większym naczyniu i dokładnie rozmieszać trzepaczką lub mikserem, aby ser napowietrzyć.
- 2 Przygotowaną w etapie 1 masę serową wlać do natłuszczonej i wysypanej mąką tortownicą o średnicy 22 cm. Piec 80 minut w temperaturze 200 stopni Celsjusza.
- 3 Od razu po upieczeniu oddzielić nożem boki ciasta od tortownicy i upuścić je z wysokości około 50 cm, aby uwolnić pęcherzyki powietrza i nie dopuścić do zbytniego zapadnięcia sernika po wystudzeniu.

Twoje notatki do przepisu: