

# puszysty, piankowy sernik



Autor: **smaki-katrin**  
Przepisów: **231** Ocena: **6967**

> 6 os. 60 min łatwe tanie



## Składniki:

- Przepis na dużą blaszkę około 22x35cm
- CIASTO: -3/4 kostki margaryny lub masła -4 żółtka-białka odkładamy do masy serowej -2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 szklanka mąki pszennej tortowej -3 łyżki cukru
- masa serowa -1 kg sera w wiaderku (ser dobrej jakości polecam Włoszczowa) -3/4 szkl oliwy z oliwek
- -3 budynie śmietankowe po 40g bez cukru -1 1/2 szkl mleka -1 cukier waniliowy -6 żółtek (białka odkładamy)
- PIANA -10 białek (4 z ciasta, 6 z masy) -1,5 szklanki cukru

## Sposób przygotowania:

- 1 Wszystkie składniki na ciasto miksujemy. Blaszke smarujemy tłuszczem, nie wysypujemy bułką tartą. Wykładamy ciasto. Ciasta wychodzi nie dużo, ale smarujemy blaszkę nim cieniutko. Podczas pieczenia podrośnie.



- 2 masa serowa

Żółtka ucieramy wraz z cukrem waniliowym , dodajemy ser, następnie budynie, oliwę i na końcu mleko, dokładnie miksujemy.



### 3 Piana

Białka miksujemy na sztywno z szczyptą soli, dodajemy 1,5 szkl cukru (można dać troszkę mniej) Miksujemy do rozpuszczenia cukru, Pianę dodajemy do masy serowej i dokładnie mieszamy-delikatnie.



### 4 Wylewamy na ciasto. Masa serowa jest dość luźna, ale taka ma być :-)

Sernik pieczemy około 45-50 minut w temp 170 stopni.

**WAŻNE-SERNIK STYGNIĘ W PIEKARNIKU, NIE WYCIĄGAMY GO, BO OPADNIE.** Po określonym czasie wyłączamy piekarnik, nie otwieramy go. Sernik stygnie wewnątrz.



Twoje notatki do przepisu: