

Serniczek na serkach waniliowych



Autor: **Maudie**
Przepisów: **236** Ocena: **3952**

 > 6 os.  60 min  średnie  przystępne

Składniki:

- serki homogenizowane waniliowe, 4 opakowania po 150 g
- jajka, 4
- cukier puder, 3/4 szklanki
- kasza manna, 1 łyżka
- mąka ziemniaczana, 1 łyżka
- proszek do pieczenia, 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

- 1 Do miski sypiemy kaszę manną, mąkę ziemniaczaną i proszek do pieczenia. Mieszymy, dodajemy serki, całość ucieramy chwilę mikserem na najniższych obrotach. Oddzielamy żółtka od białek. Białka ubijamy na sztywną pianę a żółtka ucieramy z cukrem pudrem. Do masy serowej dodajemy utarte żółtka oraz pianę z białek. Składniki łączymy mieszając delikatnie i dokładnie.
- 2 Formę (ok 24 cm) smarujemy tłuszczem i posypujemy bułką tartą, nakładamy masę i wstawiamy do nagrzanego piekarnika do 200 st na ok 30 min, potem wyłączamy piekarnik i trzymamy jeszcze ok 20 min. Sernik urośnie, popęka a potem opadnie. Można posypać po wystudzeniu cukrem pudrem wg uznania. Smacznego

Twoje notatki do przepisu: