

Sernik

Autor: **Pinka**Przepisów: **3** Ocena: **59**

> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne

Składniki:

- 6 jaj
- 1 szklanka cukru
- 1 opakowanie budyniu waniliowego
- 1/2 kostki masła
- 1 kg białego sera "Bacha"
- skórka pomarańczowa kandyzowana
- cukier waniliowy/wanilia

Sposób przygotowania:

- 1 Ucieramy żółtka z cukrem na białą masę, dodajemy stopniowo miękkie masło ciągle mieszając, dosypujemy budyń w proszku, cukier waniliowy. Pod koniec stopniowo dodajemy ser biały, ucierając wszystko na gładką masę.
- 2 Ubijamy białka na sztywno z dodatkiem szczypty soli, dodajemy do masy wraz ze skórką pomarańczową, delikatnie mieszając.
- 3 Tortownicę smarujemy masłem i posypujemy tartą bułką. Masę wlewamy do tortownicy i pieczemy w nagrzanym piekarniku w 180 °C przez 60 min. Upieczone ciasto pozostawiamy w wyłączonym piekarniku do ostudzenia. Dzięki temu ciasto nie opadnie.
- 4 W trakcie pieczenia możemy pod koniec przykryć wierzch ciasta folią aluminiową, aby nie było za bardzo spieczone z wierzchu.

Twoje notatki do przepisu: