

# Sernik bez masła

Autor: **luna76**Przepisów: **112** Ocena: **2829**

&gt; 6 os.



&gt; 60 min



trudne



przystępne

## Składniki:

- Składniki: 1 kg twarogu
- 6 jajek
- 1 szklanka cukru pudru
- 1 budyń śmietankowy lub 2 pełne łyżki mąki ziemniaczanej
- 250 ml mleka

## Sposób przygotowania:

- 1 Białka ubijam na sztywno i odstawiam do lodówki. Żółtka ucieram z cukrem do białości. Twaróg mielę trzykrotnie. Do utartych żółtek dodaję zmielony twaróg, mąkę ziemniaczaną i mleko cały czas miksując. Na końcu dodaję ubite białka i mieszam łopatką. Formę o wym. 24x25 cm wykładam papierem do pieczenia, przekładam ciasto i wstawiam do piekarnika nagrzanego do 170°C na 60 min. Po ok 30 minutach pieczenia, wyjmuję ciasto i nakrywam wierzch folią aluminiową. Wstawiam do dalszej obróbki termicznej. Upieczony sernik zostawiam na 10 min. w gorącym piekarniku, następnie wyjmuję i usuwam folię. Odstawiam, aż całkowicie ostygnie.

## Twoje notatki do przepisu: