

Sernik Dukana

Autor: **Lumiuz**Przepisów: **8** Ocena: **254**

1-2 os.



> 60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- twaróg chudy, 800 gr
- jajka (oddzielić białka od żółtek), 6
- skrobia kukurydziana, 3 łyżki
- słodzik, wg uznania, dałam 2 łyżki
- aromat, np. waniliowy, kilka kropel
- mleko 0,5 %, 1-1,25 szklanki

Sposób przygotowania:

- 1 Twaróg zmielić przynajmniej 2 razy.
- 2 Po zmieleniu dodać do niego 6 żółtek, słodzik, skrobię i aromat. Wymieszać mikserem.
- 3 Dodać szklankę mleka (do 1,25 szklanki). Ponownie użyć miksera.
- 4 Ubić białka, dodać do wcześniej przygotowanej masy. Delikatnie wymieszać, najlepiej dużą drewnianą łyżką.
- 5 Przełożyć do formy wyłożonej papierem do pieczenia (ja z braku użyłam sreberka i też wyszło ;)
- 6 Piec w temperaturze 180 stopni przez 60-70 minut (ze względu na mój piekarnik - piekłam ok. 90 minut). Sernik mi trochę opadł, ale ja mam kiepski piekarnik.
- 7 Po upieczeniu i wystygnięciu schłodzić w lodówce.

Twoje notatki do przepisu: