

Sernik krakowski



Autor: **torcikowo**
Przepisów: **45** Ocena: **906**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 8 jajek
- 3/4 kostki margaryny (188 g) - ja zawsze używam Kaśki
- 1 szklanka cukru
- 1 budyń waniliowy
- 1 kg sera (u mnie zawsze jest to ser Piątnicy w wiaderku)

Sposób przygotowania:

- 1 Po pierwsze rozpuszczamy Kaškę (i tu bardzo ważne nie może się ona zagotować). Odstawiamy do wystudzenia. Białka oddzielamy od żółtek. W misce miksera żółtaka ucieramy z cukrem na puch. Następnie dodajemy ser, budyń i przestudzoną margarynę. Jak już wszystkie składniki się połączą dodajemy ubite na sztywno białka (bardzo delikatnie mieszając). Po wykonaniu powyższych czynności masę przelewamy do tortownicy i do piekarnika. Ja piekę w 185 stopniach góra/dół ok 80 min.

Twoje notatki do przepisu: