

Sernik na biszkoptach pieczony



Autor: **agnes72**

Przepisów: **700** Ocena: **4473**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 1 kg twarogu z wiaderka owocowy lub biały,
- 1 kostka masła prawdziwego 200 g,
- 1 szklanka cukru pudru,
- 2 budynie śmietankowe 40 g każdy,
- 2 łyżki kaszy manny,
- 1 opakowanie biszkoptów 180 g (mam z Biedronki),
- 10 jajek.

Sposób przygotowania:

- 1 Do miski dodać pokrojone masło, wsypać szklankę cukru pudru lub więcej (dla nas jest w sam raz). Całość zmiksować na gładką masę. Następnie dodawać po jednym żółtku cały czas miksując do połączenia się masła z żółtkami.



- 2 Gdy mamy już zmiksowane masło z żółtkami dodać cały twaróg (ja dałam brzoskwiniowy). Również całość zmiksować do połączenia się twarogu z masą żółtkową.



- ③ Do zmiksowanej masy twarogowej dodać budynie oraz kaszę manną i także zmiksować do połączenia się całości na jednolitą masę.



- ④ Jak już mamy zmiksowaną masę twarogową w drugiej misce ubić pianę na sztywno ze szczyptą soli. Ubitą pianę przełożyć do masy twarogowej i wymieszać dokładnie za pomocą łyżki drewnianej do połączenia się całości.



- 5 Do blaszki 35 * 25 wyłożonej papierem do pieczenia ułożyć biszkopty (nie namaczać ich), na biszkopty wylać przygotowaną masę serową z pianą z białek, wyrównać powierzchnię.



- 6 Do piekarnika na dno wstawić naczynie żaroodporne z wodą. Piekarni nagrzać na 180 stopni wstawić przygotowane ciasto na drugą półkę od dołu i piec je razem z tym pojemnikiem na wodę 1 godzinę i 10 minut. (dzięki wodzie która będzie podczas pieczenia sernik nie opada). Upieczony sernik studzić przy uchylonych drzwiczkach piekarnika. Gdy już będzie zimny oddzielić papier.



- 7 Sernik wyszedł bardzo fajny nie spodziewałam się aż takiego efektu. Skórka z wierzchu ładnie przypieczona a w środku sernik rozpywa się w ustach. Świetnie nadaje się do popołudniowej kawy jak również dla gości i nie tylko. Sernik można posypać cukrem pudrem lub poleać polewą u mnie chcieli bez niczego.



Twoje notatki do przepisu: