

sernik na cieście francuskim



Autor: **Ewussia**
Przepisów: **93** Ocena: **413**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 1 kg sera do serników (wiaderczko)
- 250 g miękkiego masła
- 150 g cukru pudru
- 6 jajek
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 2 opakowania budyniu
- 1 opakowanie ciasto francuskie

Sposób przygotowania:

- 1 ciastem francuskim wyłożyć blaszkę i podpiekać 10 minut w temp.200 stopni
- 2 dodawać do masła po jednym żółtku i po 2-3 łyżki cukru pudru, naprzemiennie. ucieraj aż uzyskasz jednolitą puszystą masę.
- 3 do masy dodaj ser i na małych obrotach zmiksuj całość do połączenia.
- 4 dodaj cukier waniliowy i budynie.zmiksuj.
- 5 dodaj ubite na sztywno białka i delikatnie wymieszaj.
- 6 masę przelać na podpieczone ciasto i piec w temp.180 stopni 60 minut
- 7 po 60 minutach jeśli została ci resztko ciasta francuskiego,udekoruj górę sernika i piec jeszcze 10minut.



Twoje notatki do przepisu: