

# sernik wiedeński...

Autor: **iza\_a**Przepisów: **518** Ocena: **17899**

&gt; 6 os.



60 min



łatwe



tanie

## Składniki:

- 1 kg sera
- 200g miękkiego masła
- 10 jajek
- 1 duży budyń śmietankowy
- 1 szklanka cukru
- 2 łyżeczki esencji waniliowej
- rodzynki

## Sposób przygotowania:

- 1 Piekarnik nagrzać do 230st. Białka ubić na sztywną pianę. Ser zmielić 2 razy.
- 2 Żółtka utrzeć z cukrem na puszystą masę, ucierając dodać miękkie masło i stopniowo dodawać ser. Następnie wsypać proszek budyniów, dodać esencję waniliową i rodzynki obtoczone wcześniej w mące. Do masy serowej dodać pianę i delikatnie już łyżką wszystko wymieszać.
- 3 Całą masę przełożyć do tortownicy (24cm) wysmarowanej masłem bądź wyłożonej papierem do pieczenia. włożyć do mocno nagrzanego piekarnika i tak piec 10 minut. Następnie zmniejszyć temperaturę do 170st i piec sernik około godziny.
- 4 Po upieczeniu wyłączyć piekarnik i nie otwierając drzwiczek pozostawić sernik na 10 minut. Następnie uchylić i pozostawić sernik do przestygnięcia na kolejne 10 minut. Posypać cukrem pudrem bądź polukrować lukrem...

## Twoje notatki do przepisu: