

# Sernik z aronią ZERO WASTE



Autor: **KORAL**  
Przepisów: **771** Ocena: **15041**

 > 6 os.  30 min  łatwe  dostępne

## Składniki:

- twaróg z wiaderka 1 kg
- 4 jajka
- cukier 210-220 g
- cukier waniliowy 1 łyżeczka
- budyń waniliowy 2.5 łyżki
- przetarte przegotowane owoce aronii 125 g
- herbatniki kakaowe ok.10 sztuk

## Sposób przygotowania:

- 1 Blaszka 26 X 17 cm, wyłożona papierem do pieczenia.  
Owoce aronii pozostałe po gotowaniu w sokowniku, przecieram przez sito.  
Wszystkie składniki sernika o temperaturze pokojowej krótko miksuję na gładką masę.  
Błazkę wykładam herbatnikami i polewam masą sernikową.  
Dużą blachę napełniam ciepłą wodą na wysokość ok.2 cm.  
Wstawiam w nią blaszkę z sernikiem i wkładam do nagrzanego piekarnika.  
Piekę 70-80 minut w 170 C.  
Chwilę studzę nie otwierając piekarnika, potem podsuszam przy minimalnie uchylonych drzwiczkach.  
Ja nie zawsze wytrzymuję i po 30-40 minutach wyjmuję sernik i jem:)  
I tym razem też tak było, to jest ciepły sernik.

\*Cukru dodajemy w zależności od słodkości owoców z sokownika.

## Twoje notatki do przepisu: