

Sernik z aronią ZERO WASTE



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

> 6 os. 30 min łatwe przystępne



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.
Błaszke 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 jemy:)
I tym razem też tak było, to jest ciepły sernik.

*Cukru dodajemy w zależności od słodkości owoców z sokownika.

Twoje notatki do przepisu: