

Sernik z mlekiem w proszku-puszysty i kremowy



Autor: **smaki-katrin**
Przepisów: 231 Ocena: 6966

> 6 os. 60 min łatwe przystępne



Składniki:

- *przepis na dużą blaszkę ok 25x35cm
SPÓD -1 i 3/4 szkl mąki pszennej tortowej -2 jajka -łyżeczka cukru waniliowego
- -0,5 szkl cukru pudru -1 łyżeczka proszku do pieczenia -2 łyżki śmietany 18%
- -120g masła lub margaryny
- MASA SEROWA -1 kg sera wiaderkowego -1 szklanka cukru -6 jajek
- -2 budynie śmietankowe bez cukru po 40 g -3/4 szklanki oleju -1 cukier waniliowy
- -250ml zimnego mleka -1,5 szklanki mleka w proszku pełnego
- LUKIER -sok z cytryny -cukier puder
- DODATKOWO -płatki migdałowe

Sposób przygotowania:

- 1 Dno blaszki wykładamy papierem do pieczenia.

Składniki na spód dajemy do miski i zagniatamy ciasto. Wałkujemy i dajemy do blaszki. Nakłuwamy widelcem i podpiekamy ok 10 minut w temp 170 stopni. Wyciągamy z piekarnika.

- 2 MASA SEROWA

Do miski dajemy ser, żółtka. Białka ubijamy na sztywną pianę stopniowo dodając cukier. Cukier musi się rozpuścić a piana musi być sztywna i lśniąca. Ser miksujemy z żółtkami, następnie dodajemy cukier waniliowy, mleko w proszku i miksujemy. Następnie dodajemy 2 budynie (proszek) i olej. Wszystko dokładnie miksujemy.

Na koniec dodajemy naprzemiennie mleko i ubitą pianę delikatnie mieszając łyżką.

Masa jest luźna, lejąca, ale taka ma być :) Gotową masę serową wylewamy na ciasto, wstawiamy do piekarnika i pieczemy około 40 minut w temp 180 stopni.

Sernik pięknie podrośnie.

Po upieczeniu uchylamy piekarnik i zostawiamy w nim sernik przez około 30 minut, Wyciągamy z piekarnika i studzimy.



- 3 W misce ucieramy lukier cytrynowy (cukier puder z sokiem z cytryny) Polewamy nim sernik. Płatki migdałowe podprażamy na suchej patelni i posypujemy nimi sernik. Sernik wkładamy do lodówki najlepiej na całą noc.



Twoje notatki do przepisu: