

Sernik z polewą



Autor: **Swiat_Kobiety**
Przepisów: **3277** Ocena: **28006**

 3-4 os.  60 min  łatwe  przystępne

Składniki:

- 4 jajka
- 1 kg twarogu
- 20 dag cukru
- 1 op. cukru waniliowego
- po 2 łyżki mąki pszennej i ziemniaczanej
- proszek do pieczenia
- 1/2 l kremówki 36 proc
- 10 dag mrożonych malin
- po 1/2 szkl. nalewki i soku z malin
- polewa czekoladowa

Sposób przygotowania:

- 1 Żółtka oddziel od białek. Białka odstaw do schłodzenia. Twaróg zmiel trzykrotnie. Do zmielonego sera dodaj żółtka, 15 dag cukru kryształu oraz opakowanie cukru waniliowego. Utrzyj na puszystą i gładką masę.
- 2 Do masy partiami dodawaj obydwie mąki przesiane z łyżeczką proszku do pieczenia. Kremówkę ubij na sztywną pianę. Wyjmij białka z lodówki i również ubij na sztywno.
- 3 Ubitą kremówkę oraz pianę z białek delikatnie wmieszaj do masy serowej. Całość przelej do wyłożonej pergaminem tortownicy. Piecz 90 minut w 180 st.
- 4 Mrożone maliny podgrzej z sokiem, dodaj nalewkę. Całość zmiksuj lub rozetrzyj. Sosem polej wystudzony sernik. Na koniec udekoruj go rozpuszczoną polewą czekoladową i, ewentualnie, cukrowymi perełkami.
- 5 czas ok. 120 min; porcja – 360 kcal, cena 1,70 zł

Źródło: Świat kobiety

Twoje notatki do przepisu: