



Sernik (prosty przepis)

Autor: slodkokwasnakuchnia1

Danie: **Podwieczorek, Deser,**

Osób: **10**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Twaróg przekładamy do szerokiej miski i blendujemy go, aby nie miał grudek. Następnie dosypujemy cukry i wbijamy jajka, blendujemy na gładką masę. Na koniec wsypujemy proszki budyniowe i mieszamy z masą serową.

Krok 2

Przekładamy masę sernikową do blaszki 16x32 cm i wstawiamy do nagrzanego piekarnika. Pieczemy przez 1 godzinę i 20 minut w temperaturze 180 stopni. Studzimy w uchylonym piekarniku.

Krok 3

Lekko ciepłe ciasto posypujemy posypką kolorową (dzięki temu część posypki przyklei się do ciasta).

Składniki:

700 g twarogu chudego Mazurski Smak,

1/2 szklanki cukru,

1 łyżka cukru waniliowego,

3 jajka,

2 budynie waniliowe w proszku,

kolorowa posypka