



## Sernik

Autor: anisia\_75@vp.pl

Danie: **Deser,**

Osób: **1**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

## Przygotowanie

### Krok 1

Masło utrzeć mikserem do puszystości. Dodawać porcjami twaróg, dalej ucierając. W osobnym naczyniu utrzeć żółtka z cukrem do białości jak kogel mogel. Dodać do masy serowej i krótko zmiksować. Do masy serowej dodać resztę składników: mąkę pszenną, budyń, wanilię lub cukier wanilinowy. Zmiksować, nie za długo, tylko do połączenia się składników. Śmietanę kremówkę /schłodzoną/ ubić. W osobnym naczyniu ubić białka na pianę. Do masy serowej delikatnie wmieszać ubitą kremówkę, ubitą pianę z białek i bakalie. Formę o wymiarach 23 x 35 cm wysmarować masłem i wyłożyć papierem do pieczenia. Przełożyć masę serową, wyrównać. Piec w temperaturze 170°C około 60 minut. Studzić w lekko uchylonym piekarniku, następnie włożyć na noc do lodówki. Udekorować truskawkami albo zwyczajnie posypać cukrem pudrem. Najlepiej kroi się schłodzony. Uwaga: Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej.

## ciasto

- 1,2 kg tłustego zmielonego twarogu Mlekpól
- 450 g drobnego cukru do wypieków,
- 10 dużych najlepiej wiejskich jajek, białka i żółtka oddzielone do osobnych naczyń,
- 250 gram masła Łaciate,
- 4 łyżki mąki pszennej,
- 40 gram skrobi ziemniaczanej lub 1 opakowanie budyniu śmietankowego,
- 1 szklanka schłodzonej śmietany kremówki Łaciate (30% lub 36%), ,
- ziarenka z 2 lasek wanilii + łyżeczka ekstraktu waniliowego lub cukier z wanilią,
- ulubione bakalie -3/4 szklanki, ja uwielbiam żurawinę