



Sernik śmietanowy z rosą

Autor: Wiolka888

Danie: **Deser,**

Osób: **1**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**



Wanie

Krok 1 Kruche ciasto

Wyrobić kruche ciasto, wyłożyć wysmarowaną blaszkę ciastem, zrobić dziurki widelcem i podpiec w 180 stopniach C przez 10 minut.

Krok 2 Masa śmietanowo - serowa

Jajka, żółtka, cukier i cukier waniliowy ubić na puszystą masę. Dodać ser, olej, budyń rozrobiony w mleku i lekko ubitą śmietanę łaciata. Wylać na podpieczony kruchy spod i piec przez 50 minut w 180 stopniach C.

Krok 3 Beza

Ubić białka na sztywno dodać cukier i ubijać przez kilka minut do rozpuszczenia się cukru. Wylać na upieczony sernik i piec przez 20 minut w 150 stopniach C.

Kruche ciasto

- 250 g mąki
- 100 g masła łaciate
- 3 żółtka
- 3 łyżki śmietany łaciata 18%
- 2 łyżki cukru pudru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Masa śmietanowo-serowa

- 2 szklanki śmietany łaciata 18%
- 1 kg sera
- 1,5 szklanki cukru
- 2 cukry waniliowe
- 2 jajka
- 5 żółtek
- 2 budynie waniliowe
- 1 szklanka mleka łaciate 3,2%
- 0,5 szklanki oleju
- Sok z jednej cytryny i limonki

Beza

- 8 białek
- 1 szklanka cukru