

Sernik tylko z 4 składników!

Składniki:

- 1 kg twarogu sernikowego z wiaderka
- 7 jajek (klasa L)
- 530 g mleka zagęszczonego słodzonego (1 puszka)
- 2 budynie waniliowe (2x40 g)

Dodatkowo:

- cukier puder do posypania

Wykonanie:

Oddzielamy białka jaj od żółtek. Do miski dajemy białka jaj i ubijamy na sztywną pianą.

Do drugiej miski dajemy wszystkie składniki na sernik, czyli: twaróg sernikowy z wiaderka, żółtka jaj, mleko zagęszczone, budynie waniliowe i wszystko mikserem mieszamy, aż składniki się połączą. Następnie porcjami do masy serowej dodajemy ubite na sztywno białka. Całość mieszamy delikatnie szpatułką lub łyżką drewnianą.

Tak przygotowaną masę przekładamy do foremki o rozmiarach 24x36 cm, wyłożonej papierem do pieczenia. Używając grzałki góra, dół pieczemy w temperaturze 170°C przez 30 minut. Następnie zmniejszamy temperaturę piekarnika do 140°C i pieczemy jeszcze przez około 40 minut. Po tym czasie wyłączamy piekarnik i zostawiamy blaszkę jeszcze przez 15 minut. Następnie leciutko uchylamy piekarnik i zostawiamy sernik na około 60 minut. Na koniec blaszkę wyciągamy z piekarnika i zostawiamy do całkowitego wystudzenia.

Następnie sernik wkładamy na lodówki na minimum kilka godzin.

Smacznego!



Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

