

## www.SztukaKulinarna.pl

### Doskonały sernik

ilość porcji **20** czas trudność **łatwe** koszt **średni**

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
1	kg	dobrego sera	
1	łyżki	mąka ziemniaczana	
1	szklanka	cukier	
12	dag	masło	
6	szt	jajko	
0.5	opakowanie	proszek do pieczenia ,wanilia,rodzynki,skórka pomarańczowa	

Przepis Ser przepuścić przez maszynkę i dobrze rozetrzeć z masłem. Żółtka utrzeć z cukrem do białości, ubić pianę z białek. Wymieszać ser, żółtka i pianę, dodając mąkę ziemniaczaną, utłuczoną wanilię i proszek do pieczenia. Włożyć masę do podłużnej formy wysmarowanej masłem i wysypanej tartą bułką i wstawić do gorącego piekarnika. Piec na jasnożółty kolor. Przed wyjęciem z piekarnika sprawdzić cienkim patyczkiem, czy już jest upieczony. Po ostudzeniu sernika można udekorować go polewą czekoladową. Składniki

1 kg dobrego sera,1 łyżka mąki ziemniaczanej,1 szklanka cukru,12 dag masła,6 jaj,wanilia,rodzynki,skórka pomarańczowa,pół paczki proszku do pieczenia,ewentualnie czekolada do polania.