



Sposób przygotowania

Miękkie masło ubić na puszysto, następnie dodać żółtka i cukier. Potem dołożyć ser i śmietanę. Na koniec wymieszać z ubitymi na sztywno białkami. Przygotować tortownicę o średnicy 26 cm, posmarować masłem i wysypać bułką tartą. Masę serową wyłożyć do tortownicy i wstawić do piekarnika nagrzanego do 170 stopni. Piec 60 minut. Wystudzić i posypać cukrem pudrem.

Klasyczny pieczony sernik



90 minut



8 porcji



Składniki

- 1 wiaderko twarogu
- 200 g miękkiego masła
- 5 jajek
- 1 szklanka cukru pudru
- 100 ml śmietany kremówki
- 3 łyżki mąki ziemniaczanej