



# Sernik na orkiszu

## Składniki

### Spód ciasta do formy o średnicy 26 cm

- 250 g mąki Basi z Orkiszu
- 1 żółtko
- 1/2 kostki miękkiego masła
- Pół szklanki cukru
- 3 łyżki gęstego jogurtu

### masa serowa

- 250 g zmielonego 3 razy sera twarogowego
- 2 jajka
- 1 białko
- Pół szklanki cukru
- Skórka otarta z 1 cytryny
- 1/2 laski wanilii
- Konfitura wiśniowa

## Sposób przygotowania

### Spód ciasta

Wszystkie składniki łączymy ze sobą i zagniatamy jednolite ciasto, które wykładamy na formę wysmarowaną masłem i obsypaną bułką tartą. Ciasto pieczemy w temp. 200 C przez 20 minut.

### Masa serowa

Białka ubijamy osobno na sztywno. Żółtka ubijamy osobno z cukrem i wanilią na puszystą masę, po ubijaniu delikatnie łączymy z serem. Dokładnie mieszając, dodajemy do masy skórkę otartą z cytryny i ubite białka. Masę przekładamy na podpieczony spód i pieczemy kolejne 25 minut. Po upieczeniu na ciasto wykładamy obficie konfiturę.