



Sernik

Składniki

Ciasto

- 1kg tłustego zmielonego twarogu
- 10 jajek
- 250 g masła
- 300 g cukru pudru
- 3 łyżki Mąki Basia Tortowa Extra
- 1 łyżeczka skórki startej z pomarańczy

Sposób przygotowania

Przygotowanie sernika

Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej. Oddziel żółtka od białek. Do żółtek dodaj cukier. W oddzielnej misce ubij miękkie masło, aż stanie się puszyste. Ciągłe ubijając dodawaj po łyżce żółtka wymieszane z cukrem. Następnie zmiksuj masę z serem, mąką oraz skórka pomarańczy. Białka ubij na sztywną pianę i dodaj do masy serowej, wymieszaj szpatułką dokładnie, napowietrzając ciasto. Ciasto wlej do formy wysmarowanej masłem (forma powinna mieć ok 26cm) i piecz w temperaturze 180 stopni C. Piecz przez około 1 godzinę. Studź przy lekko uchylonych drzwiczkach piekarnika. Wystudzony sernik posyp cukrem pudrem. Wyśmienicie smakuje z sosem malinowym. Smacznego! Do piekarnika można wstawić keksówkę wypełnioną wodą - sprawi to, że sernik będzie bardzo wilgotny.