

### Najprostszy sernik

Sernik najprostszy jest bardzo prosty:) Wymaga trzech składników: sera, jajek i cukru. I to wszystko. Podstawą jest dobry ser, trzykrotnie zmielony na puszystą piankę. Wtedy sernik też będzie kremowy.

Zdjęcie z wykorzystaniem światła padającego z tyłu na potrawę. Światło dzienne zmiękczone białą kartką. Ogniskowa 90 mm, F/5, 1/6 s., skok 0,7.



#### Potrzebujesz:

- 8 jaj,
- szklanę cukru (użyłam erytrołu),
- 1kg białego sera potrójnie zmielonego,
- ulubione ciasteczka na spód rozgniecione na pył i pół kostki masła

Spód wykonasz mieszając rozpuszczone masło z ciastkami. Ułóż je na spód tortownicy (22 cm) i piecz przez 15 minut w temperaturze 180 stopni. Na spód możesz już wyłożyć masę serową.

Żółtka wymieszaj z serem i z erytrole. Erytrołu/cukru można użyć więcej, ja zawsze przed pieczeniem sprawdzam czy masa jest wystarczająco słodka. Białka ubij na sztywną pianę i delikatnie wmieszaj do masy. Piecz w okrągłej formie o średnicy 22 cm przez 60 minut w temperaturze 175 stopni. Zostaw do wystygnięcia na minimum 4 godziny.



*manufakturaciastek.blox.pl*