

Sernik Cioci Jeanetty

Najlepszy sernik pod słońcem, ale pod warunkiem, że zrobiony będzie z najlepszej jakości białego sera trzykrotnie zmielonego. Jest miękki, bardzo puszysty, przepyszny. Jeden z najlepszych serników jakie jadłam.



Składniki na okrągłą blaszkę sernika o średnicy około 22 cm:

- 1 kg białego sera bardzo wysokiej jakości, użyłam białego sera ekologicznej produkcji od Nowaka,
- 5 jaj,
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej,
- skórka otarta z połowy cytryny i pomarańczy,
- 150 g masła,
- szklanka cukru (zastąpiłam ksylitolem)
- opcjonalnie do smaku: łyżeczka ekstraktu z prawdziwej wanilii i rodzynek

Przygotowanie sernika

1. Ser zmielić trzykrotnie w maszynce do mięsa.
2. Oddzielić białka od żółtek. Białka ubić na sztywną pianę. Odstawić.
3. Żółtka ubić z masłem i cukrem. Dodać ser, skórki i mąkę. Wymieszać dokładnie.

4. łyżką wmieszać białka.

5. Wstawić do nagrzanego piekarnika (175 stopni) i piec około 60 minut.

6. Smacznego!





Manufaktura Ciastek