

Sernik gotowany



Trudność: □□□□□

Czas przygotowania: 15min , Czas gotowania: 25min
Całkowity czas: 40min , Porcja: 4

239 Kalorii , **0 g** Cukrów , **17 g** Tłuszczy , **18 g** Białek

Autor: Czerwona.Papryczka

Link: <https://srecepty.pl/sernik-gotowany>

Przygotowanie

Ser dobrze rozgnieść widelcem (lub zemleć), włożyć do rondla, dodać masło, cukier, cukier waniliowy i jajka. Wszystko dobrze wymieszać (można zmiksować minimikserem).

Podgrzewać na małym ogniu, mieszając aż masa zrobi się całkiem rzadka. Wówczas, nadal mieszając, stopniowo dosypywać budyń. Podgrzewać dalej (mieszając), aż z masy będą się wydobywać "bąbelki" powietrza. Wówczas odstawić z ognia. Dno tortownicy wyłożyć pokruszonymi herbatnikami (lub biszkoptami) wylać na to masę serową, przestudzić. Kiedy wystygnie - wstawić do lodówki, aby dobrze się ścięło. Zimny wyjąć z tortownicy.

▣ **Porady dotyczące przepisu**

Można do masy serowej dodać przeróżne bakalie (skórka pomarańczowa smażona, drobno posiekana, rodzynki, siekane orzechy). Gotowy sernik można polukrować lub połać polewą kakaową (taką jak do mazurków).

Składniki

- 1 kg miękkiego twarógu
- 3 jajka
- 6 dkg masła
- 25 dkg cukru
- 1 cukier waniliowy
- 1 budyń śmietankowy
- trochę biszkoptów

Kategorie

Boże Narodzenie, Dzień Matki, Halloween, Urodziny, Specjalny dzień, Sylwester, Walentynki, Wielkanoc, Zwykły dzień, Polska, Całoroczne, Tańsze, Produkty mleczne i jaja, Coś ekstra, Klasyka, Pokarmy na każdy dzień, Dzieci do lat 5, Chudy student , Rodzina, Smakosz, Wizyta, Desery, Ciasto, Słodycze