

Wiśniowy sernik

Przepis dodany przez użytkownika Michał Skawiński

bardzo dobry

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- biały ser - 75 dag
- jaja - 5 szt.
- mleko - 1 szkl.
- cukier - 1 szkl.
- budyń - 1 op.
- cukier waniliowy - 1 op.
- wiśnie - 50 dag

Etapy przyrządzania:

1. Żółtka utrzeć z cukrem oraz cukrem waniliowym. Ser dwukrotnie zemiać i połączyć z masą żółtkową. Następnie dodać budyń w proszku oraz mleko a wszystko razem zmiksować. Z białek ubić sztywną pianę, dodać do zmiksowanej masy i delikatnie wymieszać. Masę przelać do formy wysmarowanej tłuszczem. Wiśnie umyć, osuszyć, wydrylować, oprószyć mąką i ułożyć na cieście. Piec godzinę w temperaturze 200C. Sernik można też upiec z morelami, czereśniami lub z innymi owocami sezonowymi.

