



Tekst i zdjęcie: **Kaemka** - Srebrny Szef Kuchni (2324)

Sernik Gosi

Pyszny i łatwy do zrobienia z twarogu sernikowego
Mlekovity

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: łatwe

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

☒ idealne dla dzieci

Składniki:

- ser twarogowy tłusty, 1 kg
- jajka, 4 szt.
- cukier, 0.5 szkl.
- sól, 1 szczypta
- rodzynki sułtańskie, 5 dag
- skórka pomarańczowa, 5 dag
- biszkopty okrągłe, 20 szt.
- śmietana 36%, 0.5 l
- budyń śmietankowy, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Masa serowa: 1 kg twarogu (używam twarogu sernikowego Mlekovity, nie trzeba młócić) wymieszać z żółtkami, cukrem, ubitą śmietaną. Dodac budyń w proszku i bakalie, wymieszać. Ubić białko ze szczyptą soli, całość wymieszać. Blaszke wyłożyć papierem do pieczenia, rozłożyć biszkopty (jako spód sernika), przykryć masą serową. Piec ok 1 godz w temperaturze 180- 200 stopni aż ser lekko zarumieni się.

