



Tekst i zdjęcie: **edyta99755** - Kucharz (490)

"puszysty sernik z kraterką"

delikatne i dietetyczne ciasto dla każdego z domowników

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Przekąska

Sposób przygotowania: pieczone

☒ idealne dla dzieci

☒ na Wielkanoc

☒ Na Boże Narodzenie

Składniki:

- proszek do pieczenia, 1 łyżecz.
- cukier waniliowy, 1 szt.
- masło, 1 szt.
- rodzynki, 1 szkl.
- jajka, 9 szt.
- budyń śmietankowy, 2 szt.
- cukier, 1 szkl.
- ser biały, 1 kg

Sposób przygotowania:

Cukier, cukier waniliowy, masło i żółtka utrzeć mikserem 10 minut. Następnie małymi partiami dodawać ser (zmielony 1 raz przez maszynkę) i ucierać. Dodać budyń oraz proszek do pieczenia i dalej ucierać. Ubić pianę na sztywno i dodać do masy. Delikatnie dobrze wymieszać. Dodać rodzynki opruszone mąką. Masę serową możemy upiec ze spodem z ciasta kruchego lub samą. Piec w temperaturze 150 - 160 stopni C około 1,5 godziny, aż będzie złoto - brązowy.

