

## Sernik Puszysty z Mlekiem w Proszku.



Autor: [SłodkoSłodka83](#)

Przepisów i artykułów: 76 Ocena: 365

Dodano: 07.06.2018

Odślon: 12893

Puszysty sernik z dodatkiem mleka w proszku rozplywa się w ustach,to moja nowa propozycja na pyszny sernik :-)

### Składniki

- Blaszka 25x36 cm
- Spód:
- duża paczka herbatników
- Masa Serowa:
- 1 kg sera z wiaderka
- 1 szkl.cukru
- 1 cukier waniliowy
- 6 jajek
- 2 budynie śmietankowe lub waniliowe po 40 g
- 3¼ szkl.oleju
- 1,5 szkl.zimnego mleka
- 1,5 szkl.mleka w proszku
- szczypta soli
- Polewa:
- 0,5 kostki masła lub margaryny
- 0,5 szkl.cukru
- 2 łyżki kakao
- 2 łyżki śmietany 18 %

> 6 os. > 60 min łatwe przystępne

### Przygotowanie

1.

Blaszkę wyłożyć papierem do pieczenia, na spód ułożyć herbatniki.



2.

Przechodzimy do przygotowania masy serowej, twaróg, żółtka, cukier waniliowy i budyni zmiksować razem, na gładką masę, następnie ciekim strumieniem wlewać olej, cały czas miksując, wsypać mleko w proszku, i wszystko dokładnie wymieszać, żeby nie było grudek. Białka ubijamy ze szczyptą soli na sztywno, następnie wysypujemy stopniowo cukier i miksujemy do momentu, aż cukier będzie niewyczuwalny, a piana sztywna i lśniąca.



3.

Do ubitej piany dodajemy na przemian masę serową, zimne mleko mieszamy, za każdym razem mieszamy delikatnie łyżką, najlepiej drewnianą.



4.

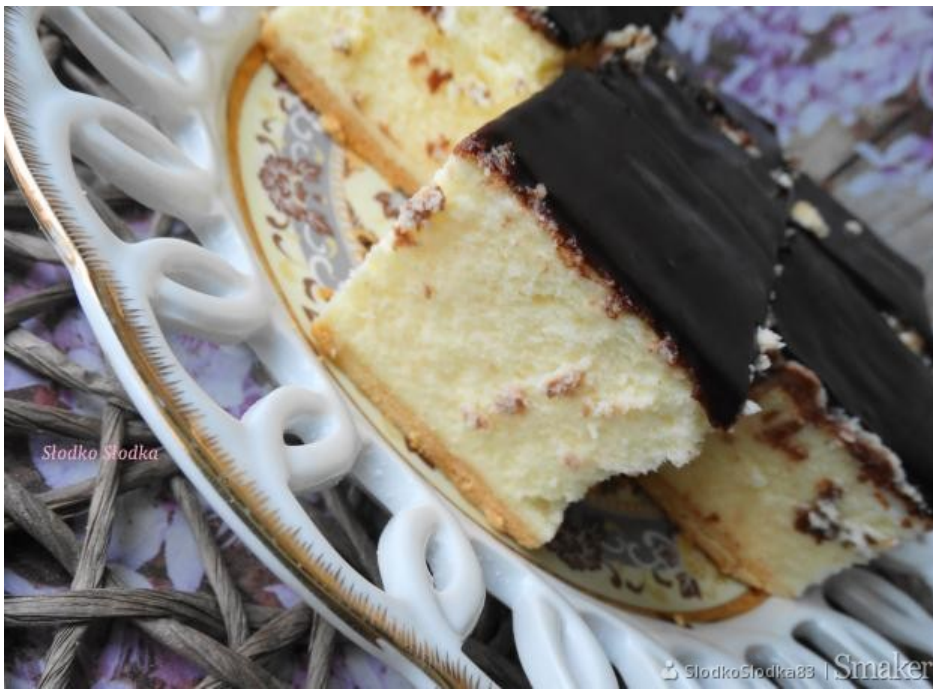
Gotową masę wylewamy na herbatniki i wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180 C na ok. godzinę,



5.

gdyby góra za bardzo zaczęła się przypiekać, możecie uchylić piekarnik i przykryć wierzch sernika papierem do pieczenia lub folią aluminiową.

Po upieczeniu uchylamy drzwiczki piekarnika i pozostawiamy go tak do wystygnięcia nie ruszamy, gdy sernik przestygnie robimy polewę, masło lub margarynę rozpuszczamy w rondelku na małym ogniu, następnie wsypujemy cukier, podgrzewamy do rozpuszczenia, wsypujemy kakao, wrzucamy śmietanę, dokładnie mieszamy, zdejmujemy z ognia i pozostawiamy do wystygnięcia, sernik smarujemy przestudzoną polewą i wkładamy go do lodówki najlepiej na noc, żeby dobrze ściagnął.



## Twoje notatki do przepisu

Tutaj możesz dodać własną notatkę

Usuń

Zapisz

[Zapraszam na mojego bloga!](#)

[16SMACZNE](#)

[Kto głosował?](#)

[TERAZ GOTUJE](#)

[Kto gotuje?](#)

LIVE WEBINAR AdChoices



Monitoring Your Digital Experience

**ThousandEyes** Register Now

LIVE WEBINAR AdChoices



Monitoring Your Digital Experience

**ThousandEyes** Register Now