

Puszysty sernik

Czas wykonania: 2 h 30 min – 3 h

Ilość porcji: 12-16 kawałków (forma 22 x 27 cm)

Składniki:

Ciasto:

- 1 szklanka mąki
- ¾ kostki margaryny (około 180 g)
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Masa serowa:

- 1 kg sera z wiaderka lub 3-krotnie zmielonego
- 2 cukry waniliowe
- 3 budynie waniliowe lub śmietankowe
- ¾ szklanki oliwy
- 1 ½ szklanki mleka
- 1 ¾ szklanki cukru
- 9 jajek

Dodatkowo:

- cukier puder (opcjonalnie)
- 1 łyżka masła (do posmarowania formy)
- papier do pieczenia



Przygotowanie:

Wyciągnąć potrzebne produkty z lodówki 30 minut przed rozpoczęciem pieczenia.

Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i 2 łyżkami cukru, posiekać wszystko z margaryną. Dodać 3 żółtka i zagnieść ciasto. Rozwałkować i przełożyć na blachę (forma 22 x 27 cm) wysmarowaną masłem i wyłożoną papierem do pieczenia.

W dużym garnku wymieszać składniki na masę serową : 1 kg sera, 6 żółtek, resztę cukru (1 ½ szklanki), cukier waniliowy, budynie w proszku, oliwę i mleko.

W drugim wysokim naczyniu ubić białka z szczyptą soli. Przełożyć sztywną pianę z białek do masy serowej i delikatnie wymieszać.

Gotową masę serową wylać na ciasto i piec 1 godzinę w 185 stopniach. Po upływie 30-40 minut, gdy ciasto się zarumieni, przykryć je papierem do pieczenia, żeby się góra nie przypaliła.

Ciasto studzić w piekarniku i posypać cukrem pudrem.