

# Sernik na biszkoptach

**Czas wykonania:** 1 h 15 min **Ilość porcji:** 24 kawałki (forma 20 cm x 30 cm)

## **Składniki:**

- 1 kg sera z wiaderka
- 7 jajek
- 140 g masła
- 1 budyń
- 1 szklanka cukru
- 1 cukier waniliowy
- 1 paczka biszkoptów (24 sztuki)



## **Przygotowanie:**

Masło rozpuścić i wystudzić.

Białka oddzielić do żółtek. Białka utrzeć na sztywno ze szczyptą soli, dodać cukier oraz cukier waniliowy i dalej ubijać, aż masa nabierze konsystencji lekkiej bezy.

Ser zmiksować z żółtkami. Następnie dodać budyń oraz wystudzone masło i całość ponownie zmiksować.

Masę serową wymieszać z ubitymi białkami za pomocą łyżki.

Nagrząć piekarnik do 200 stopni.

Na spód blaszki (forma 20 cm x 30 cm) wyłożyć papier do pieczenia, wyłożyć biszkopty i z pomocą łyżki wyłożyć masę serową.

Po włożeniu ciasta do piekarnika zmniejszyć temperaturę pieczenia do 170 stopni i piec przez 40 – 45 minut.