

Sernik mocno cytrynowy

Składniki:

- 1 kg sera twarogowego tłustego lub półtłustego, zmielonego przynajmniej dwukrotnie
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 5 jajek (osobno żółtka i białka)
- 6 cytryn (do otarcia skórki, bez białego albedo - jest gorzkie) + sok z jednej
- 125 g miękkiego masła
- 1 ¼ szklanki cukru (lub więcej, jeśli lubicie mocno słodkie serniki, mi tyle wystarczyło)

Żółtka utrzeć z cukrem do białości (ja robię to mikserem z przystawką do ubijania białek). Dodać resztę składników, poza białkami, dokładnie zmiksować. Białka ubić na sztywno ze szczyptą soli, delikatnie wmieszać do masy serowej.

Masę serową wylać do tortownicy o średnicy 23 cm. Piec około 50 minut - do 1 godziny w temperaturze 170°C (do tzw. suchego patyczka).

Smacznego :)



