

Sernik na herbatnikach

Składniki:

- 2 - 3 paczki herbatników typu "petitki"
- 1 kg białego sera trzykrotnie mielonego
- 8 jaj
- 1,5 szklanki cukru
- 15 dag masła, miękkiego
- 2 łyżki mąki pszennej
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- aromat waniliowy
- bakalie: rodzynki, skórka pomarańczowa, czyli co kto lubi :)
- szczypta soli

Polewa:

- 100 g gorzkiej czekolady
- 1/2 szklanki śmietany (nie musi koniecznie być słodka)

Blaszkę (25 x 30 cm) wyłożyć herbatnikami. Oddzielić białka od żółtek. Białka ubić z solą na sztywną pianę. Żółtka utrzeć z cukrem i masłem na puszystą masę, dodać ser, obie mąki, aromat i zmiksować. Masę serową delikatnie (łyżką) wymieszać z pianą z białek, pod koniec wsypując bakalie.

Piec około 50 minut w [temperaturze](#)

180°C.

Wykonać polewę: czekoladę rozpuścić w kąpieli wodnej ze śmietaną, wymieszać. Jeszcze gorącą poleć ciasto.

Smacznego :)

