

# Sernik tradycyjny

## Składniki:

- 1 kg twarogu tłustego lub półtłustego, dwukrotnie zmielonego
- 20 dag masła
- 25 dag cukru (dałam mniej)
- 4 jaja (dość duże) lub 5 małych, oddzielnie białka i żółtka
- 50 g kaszy manny
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- aromat waniliowy lub rumowy
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- bakalie: rodzynki lub kandyzowana skórka pomarańczowa: do wyboru

Masło rozetrzeć na gładką masę z cukrem, żółtkami i aromatem. Dodać kaszę manną, proszek do pieczenia, mąkę ziemniaczaną, ucierać. Stopniowo dodawać twaróg, dalej ucierając. Na końcu dodać skórki i/lub rodzynki, delikatnie wmieszać ubite na sztywno białka.

Piec w wyłożonej papierem tortownicy o średnicy 24 cm, przez około 60-70 minut. w [temperaturze](#)

175°C. Wystudzić w wyłączonym piekarniku. Dowolnie udekorować (u mnie polewa czekoladowa: 10 dag gorzkiej czekolady, wymieszane z 60 g gorącego, roztopionego masła).

\* sernik lubi pękać na górze, ale po udekorowaniu polewą, nic nie widać;)

Smacznego :)



mojewypieki