Sernik bez spodu

paulina2157

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

70 min

14 porcji

Składniki:

- twaróg półtłusty zmielony - 50 dag
- serek waniliowy - 25 dag
- mąka ziemniaczana - 1,5 łyżka
- jajka - 7 szt.
- cukier puder - do smaku
- masło - 15 dag
- aromat waniliowy - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do miski włożyć schłodzone masło i miksować na najwyższych obrotach ok. 4 min. Do utartego na pulchną masę masła wsypać do smaku cukier puder i ponownie całość zmiksować do połączenia się składników. Dodawać do masła stopniowo po łyżce zmielony twaróg i serek, cały czas miksując na średnich obrotach. Gdy masło połączy się z serkiem dodawać po jednym jajku i wlać olejek. Na koniec wsypać mąkę ziemniaczaną wymieszać całość. Masę przelewamy do tortownicy wyłożonej papierem. Pieczemy w temp. 170 c przez 50-60 min.