Sernik bez spodu

Bożena1960

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

90 min

12 porcji

Składniki:

- twaróg trzykrotnie mielony - 1 kg
- cukier - 1 szklanka
- jajka w zależności od wielkości - 4 - 5 szt.
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- mąka pszenna - 2 łyżka
- mąka ziemniaczana - 2 łyżka
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczka
- śmietana 30% - 400 ml
- cukier puder do posypania ciasta - 2 - 3 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Białka oddzielamy od żółtek. Twaróg przekładamy do miski, dodajemy cukier, cukier waniliowy oraz żółtka.
Cały czas miksując dodajemy mąki wymieszane z proszkiem do pieczenia.
Dobrze schłodzoną kremówkę 30 % ubijamy na sztywną masę. Ubitą śmietanę dodajemy do masy serowej, delikatnie mieszamy.
Białka ubijamy ze szczyptą soli na sztywno, następnie ubite białka delikatnie łączymy z masą serową.
Tortownicę o średnicy 26 cm,wykładamy papierem do pieczenia.
Masę serową przekładamy do przygotowanej tortownicy, wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i pieczemy 1 godzinę.

Po upieczeniu i wystudzeniu posypujemy cukrem pudrem.