






Sernik limoncello

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 12 porcji

Składniki:

ser twarogowy na sernik - 500 g
mascarpone - 200 g
syrop limoncello - 8 łyżka
skórka z jednej cytryny -
banan dojrzały duży - 1 szt.

jajka - 3 szt.
cytryna - 1 szt.
cynamon (opcjonalnie) - 1 laska
budyń waniliowy - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Forma 18-20 cm wyłożona papierem do pieczenia ponad boki na około 5 cm. Cytryny na wierzch: cytrynę pokrój w cienkie plasterki. Do rondelka wlej 3 łyżki syropu limoncello i trochę wody włoż plasterki cytryny. Gotuj kilka minut. Można dodać laskę cynamonu - ale wtedy plasterki cytryny ciemnieją.

W misce zmiksuj ser z mascarpone na gładką masę, dodaj zmiksowanego banana, skórkę cytrynową i budyń, wymieszaj. Następnie wbijaj po jednym jajku. Miksuj krótko, tylko do połączenia to ważne, żeby sernik nie pękał. Na końcu dodaj limoncello i delikatnie wymieszaj. Masę wylej na spód do formy wyłożonej papierem. Piecz w 160°C (górną) przez około 60-70 minut. Środek powinien być lekko drżący. Po upieczeniu uchył piekarnik i zostaw sernik do

powolnego studzenia. To klucz do idealnej konsystencji.