Sernik migdałowo-borówkowy

Iwona Kuczer

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

80 min | łatwy | 12 porcji

Składniki:

- twaróg tłusty BIO - zmielony - 500 g
- jajka - 3 szt.
- cukier z agawy BIO - 3/4 szklanka
- ciasteczka pełnoziarniste (np. digestive) - 1 opakowanie
- mielone migdały BIO - 1/2 szklanka
- borówki amerykańskie BIO (lub czarne jagody) - 1/2 szklanka
- masło - 3 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ciasteczka pokruszyć, zmieszać z migdałami i masłe. Masa powinna mieć konsystencję mokrego piasku. Formę o boku 25 cm wyłożyć papierem o pieczenia, na dno wsypać równą warstwą masę ciasteczkowo-migdałową.

KROK 2: Żółtka oddzielić od białek. Utrzeć je z cukrem na puszystą masę, dodawać ser* po jednej łyżce, cały czas ucierając. Białka ubić ze szczyptą soli na sztywną pianę, dodać do masy serowej. Delikatnie wymieszać łyżką.

KROK 3: Masę wyłożyć na przygotowany spód, wyrównać. Posypać borówkami (jagodami), lekko wgnieść je łyżką w masę serową.
Sernik pieczemy ok. 60 min w temp. 180 st. C.

* Ser musi być miękki i gładki, inaczej sernik wyjdzie ziarnisty i nie będzie smaczny.