




## Sernik z kisiel


 Bożena1960

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 40 min

 15 porcji

### Składniki:

ser trzy krotnie mielony - 1 kg  
cukier drobny - 1 szklanka  
masło - 1 kostka  
jaja - 5 szt.  
kisiel cytrynowy - 1 opakowanie  
starta skórka z cytryny - 1 szt.

cukier z prawdziwą wanilią - 2 łyżeczka  
Dodatkowo: -  
bułka tarta do wysypania tortownicy - 2 łyżka  
tłuszcz do wysmarowania tortownicy - 1 łyżka  
cukier puder do oprószenia - 3 łyżka

### Dodatkowe info:

Sernik z kisiel to sernik bardzo smaczny, prosty w przygotowaniu. Po upieczeniu i wystudzeniu można go oblać rozpuszczoną czekoladą, polukrować lukrem lub oprószyć cukrem pudrem albo przygotować pyszną polewę kakaową.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Ser z wiaderka przełożyć do miski, następnie zmiksować z żółtkami, cukrami, roztopionym lecz wystudzonym masłem, kisiel, dodać startą skórką z cytryny. Ubić na sztywno pianę z białek i delikatnie wmieszać drewnianą łyżką do masy serowej. Masę wyłożyć do wysmarowanej tłuszczem i wysypanej bułką tartą tortownicy. (tortownica o średnicy 24 cm). Piec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni około 60 minut. Po upieczeniu wystudzić i udekorować.