



Sernik z malinami

 Kuchnia Michaliny

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 75 min

 1 porcja

Składniki:

twaróg sernikowy - 400 g
mascarpone - 200 g
cukier trzcinowy - 60 g
jaja - 4 szt.

budyń waniliowy - 1 opakowanie
limonka - 1 szt.
śmietanka kremówka - 100 ml
odżywka białkowa waniliowa - 1 łyżeczka

Dodatkowe info:

Polecam spróbować, by nie żałować!

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pamiętaj, że wszystkie składniki muszą być w temperaturze pokojowej, to niezwykle ważne. Do miski wrzuć wszystkie składniki, dodaj skórkę z wyparzonej limonki i wyciśnięty z niej sok następnie zmiksuj krótko do połączenia składników, wylej na blaszkę (tortownica 20 cm) wyłożoną papierem do pieczenia i piecz ok. 60 min w temperaturze 120 stopni Celsjusza. Stopniowo schłodzić i jak już zupełnie ostygnie włożyć do lodówki na całą noc. Następnie zrobić ulubioną polewę, u mnie maliny z odrobiną cukru i skrobi. Ten sernik jest niezwykle delikatny i kremowy.