




Sernik z owocami kaki

 Renixx

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 120 min

 1 porcja

Składniki:

Ciasto: -

mąka tortowa - 2 szklanka

żółtka - 4-5 szt.

sok z cytryny - 1 łyżka

masło - 100 g

cukier puder - 2 łyżka

proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

Masa serowa: -

twaróg zmielony - 1,5 kg

jajka - 8 szt.

cukier - 1,5 szklanka

cukier waniliowy - 1 opakowanie

budyń śmietankowy - 2
opakowanie

kasza manna - 2 łyżka

olej - 0,5 szklanka

mleko - 1/4 szklanka

aromat cytrynowy i pomarańczowy
- - do smaku

Pozostałe składniki: -

owoce kaki - 2 szt.

bułka tarta - 2 łyżka

Pianka z białek: -

białka - 5 szt.

cukier puder - 150 g

mąka ziemniaczana - 1 łyżka

ocet - 1 łyżka

cukier waniliowy - 1 łyżeczka

sól - - szczypta

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ciasto: Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i cukrem pudrem. Posiekać z masłem, dodać sok z cytryny, żółtka i zagnieść ciasto. Zawinąć w folię i odłożyć do lodówki na pół godziny.

KROK 2: Masa serowa: Białka ze szczyptą soli i połową cukru ubić na sztywną pianę. Żółtka z pozostałym cukrem i cukrem waniliowym utrzeć do białości. Ser zmiksować z olejem, mlekiem, budyń, kaszą manną i żółtkami. Dodać aromat i sztywno ubitą pianę z białek, delikatnie wymieszać.

KROK 3: Owoce kaki obrać i pokroić w cząstki. Ciasto rozwałkować i włożyć na wyłożoną

papierem do pieczenia blaszkę o wymiarach 37/21 cm, oprószyć bułką tartą. Wyłożyć masę serową i ułożyć owoce kaki.

KROK 4: Białka z cukrem pudrem i cukrem waniliowym ubić na sztywną pianę, dodać mąkę ziemniaczaną i łyżeczkę octu. Wyłożyć na ser i włożyć do nagrzanego do 170 stopni piekarnika. Piec około 1,5 godziny i ostudzić w piekarniku.