

Sernik waniliowy

6+ porcji 30 min + 95 min

Składniki

- 1 kg zmielonego twarogu
- 200 g cukru + 1 opakowanie cukru waniliowego
- 4 jaja + 2 żółtka
- 200 g kwaśnej śmietany (np. 12 %)
- 4 łyżki mąki ziemniaczanej
- 4 łyżki mąki pszennej
- opcjonalnie: 100 g rodzynek, kandyzowana skórka pomarańczowa, kilka kropel ekstraktu waniliowego
- + łyżeczka masła do wysmarowania tortownicy (około 24-25 cm) i bułka tarta do obsypania boków

Przygotowanie

1. W naczyniu głównym założyć motylek. Dodać ser, cukier i cukier waniliowy. Ustawić parametry – czas 10 minut, prędkość 2.
2. Kolejno co minutę dodawać po jednym jajku przez otwór w pokrywie cały czas miksując. Na koniec dodać żółtka.
3. Ustawić piekarnik na 180 stopni (bez termoobiegu). Dno tortownicy wyłożyć papierem do pieczenia a boki wysmarować masłem i obsypać bułką tartą.
4. Dodać kwaśną śmietanę, ekstrakt waniliowy, mąkę ziemniaczaną i pszenną, rodzynki i skórkę pomarańczową. Ponownie zmiksować na parametrach – 3 minuty, prędkość 3.
5. Gotową masę sernikową przelać do tortownicy. Wstawić sernik do piekarnika. Piec w temperaturze 180 stopni przez 15 minut. Następnie zmniejszyć temperaturę na 140 i piec jeszcze przez 80 minut.
6. Gdy czas pieczenia się skończy pozostawić sernik jeszcze w piekarniku aby odpoczął na kolejne 20 minut.