

Sernik cytrynowy z Twarogiem Sernikowym

Ciasto to zawsze idealny pomysł na deser. Sprawdź nasz nietypowy przepis na cytrynowy sernik!



Przepis



Dodatkowe informacje o przepisie:

 80 min

 6

Składniki

- Twaróg Sernikowy Président 1 kg
- 3 łyżki Masła ekstra Président
- 4 jajka
- 1 szklanka cukru
- 1 budyń śmietankowy (proszek)
- 2 łyżki soku z cytryny
- 150 g g herbatników
- 1 łyżka skórki otartej z cytryny
- 200 g kwaśnej śmietany
- Szklanka cukru pudru
- 3 łyżki soku z cytryny

Spód:

- 150 g g herbatników
- 3 łyżki miękkiego masła

Masa sernikowa:

- 1 kg twarogu sernikowego
- 4 jajka
- 1 szklanka cukru
- 1 budyń śmietankowy (proszek)
- 2 łyżki soku z cytryny
- 1 łyżka skórki otartej z cytryny
- 200 g kwaśnej śmietany

Lukier:

- Szklanka cukru pudru
- 3 łyżki soku z cytryny

Pokruszone herbatniki wymieszaj z masłem, ułóż na dnie tortownicy, wyrównaj i schłodź w lodówce.



na dnie tortownicy, wyrównaj i schłódź w lodówce.
Resztę składników sernika wymieszaj za pomocą
miksera.

Piecz w 160 stopniach przez 60 do 70 minut.

Chłódź przy uchylonych drzwiczkach piekarnika.