

Chrapiący sernik...

Przepis dodany przez użytkownika Kotek_kłopotek

ze słonecznikiem i wiśniami...

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- herbatniki - 35 dag
- miękkie masło - 15 dag
- twaróg - 1 kg
- jajko - 5 szt.
- słodka śmietana - 400 ml
- cukier - 1 i 2/3 szkl.
- budyń waniliowy - 2 op.
- wiśnie bez pestek - 40 dag
- łuskany słonecznik - 25 dag

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Spód: Herbatniki
bardzo drobno kruszymy, dodajemy 15 dag miękkiego masła i zagniatamy. Wykładamy równomiernie na formę od ciasta.
- 2.** Nadzienie:
Ser łączymy z żóltkami, 1 szkl. cukru, 200 ml śmietany i budyniem w proszku. Białka ubijamy na sztywno i łączymy delikatnie z masą serową. Na końcu dodajemy wiśnie.
- 3.** Wierzch:
Resztę masła (10dag) roztapiamy, dodajemy resztę cukru (2/3 szkl.) i delikatnie podgrzewamy, tak żeby cukier nie za mocno zbrązowieł. Następnie dodajemy 200ml śmietany i to wszystko gotujemy. Na końcu dodajemy słonecznik i to wszystko mieszamy. Odstawiamy do ostygnięcia. Jak ostygnie delikatnie nakładamy łyżką na masę serową.
- 4.** Pieczemy około godziny w 170 °C w prostokątnej blaszce około godziny.

Smacznego!