

# Sernik domowy z wanilią

Puszysty sernik z laską wanilii

12 porcji



średni

20 Min.



## Składniki:

### Składniki:

150 g masła  
8 szt. jajek  
240 g cukru pudru  
1 opak. Sernixa Dr. Oetkera  
1 opak. Laski wanilii z Wysp Pacyfiku Dr. Oetkera  
1000 g twarogu półtłustego, trzykrotnie zmielonego

### Do dekoracji:

1 łyżka cukru pudru

## 1 Sposób przygotowania:

Tortownicę o śr. 24 cm wyłóż papierem do pieczenia, bądź wysmaruj masłem. Piekarnik nagrzej do temp. 170°C.

Masło rozpuść i odstaw do przestygnięcia. Żółtka oddziel od białek i utrzyj z cukrem na puszystą masę. Laskę wanilii natnij wzdłuż i łyżeczką wybierz ziarenka. Cały czas ucierając, dodaj masło oraz Sernix i ziarenka wanilii. Stopniowo dodawaj twaróg do połączenia składników. Białka ubij na sztywno i delikatnie, stopniowo, wmieszaj z masą serową.

## 2 Pieczenie:

Sernik przełóż do formy i wstaw piekarnika, zmniejszając temp. do 150°C.

**Piekarnik elektryczny: 150 °C**

**Czas pieczenia: 90 min.**

Sernik ostudź przy lekko uchylonym piekarniku. Ostudzony schłódź w lodówce.

## 3 Dekorowanie:

Przed podaniem sernik oprósz cukrem pudrem.



Porada z kuchni doświadczalnej Dr. Oetkera

- Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej.

Zamiast Laski wanilii możesz użyć zamiennie [Pasty waniliowej Intense](#), [Ekstraktu naturalnego z wanilii Bourbon](#) lub [Cukru z wanilią Bourbon Dr. Oetkera](#) w proporcji 2-4 łyżeczki na 250 g mąki lub 500 g masy.

