

Sernik wiedeński

Znakomity przepis na sernik wiedeński. Kremowy i pyszny. Zawsze się udaje!

12 porcji



średni

20 Min.



Składniki:

Składniki:

150 g masła
8 szt. jajek
240 g cukru pudru
1 opak. Sernixa Dr. Oetkera
0,5 łyżeczki Aromatu waniliowego Dr. Oetkera
1000 g twarogu półtłustego, trzykrotnie zmielonego

Sposób przygotowania:

Tortownicę o średnicy 24 cm wyłóż papierem do pieczenia, bądź wysmaruj masłem.

Piekarnik podgrzej do 170°C.

Masło roztop i odstaw do przestygnięcia. Żółtka oddziel od białek i utrzyj z cukrem na puszystą masę. Cały czas ucierając, dodaj roztopione masło oraz Sernix i aromat. Stopniowo dodawaj twaróg do połączenia składników. Białka ubij na sztywno i delikatnie, łyżka po łyżce, wmieszaj z masą serową.

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

Piekarnik elektryczny: 150 °C

Czas pieczenia: 90 min.

Sernik ostudź przy lekko uchylonym piekarniku. Przed podaniem schłódź w lodówce.



Dr. Oetker Polska Sp. z o.o.

Porada z kuchni doświadczalnej Dr. Oetkera

- Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej.

