

Przepis na:

Sernik bez pieczenia

SKŁADNIKI:

- 300 g herbatników
- 150 g masła orzechowego gładkiego
- 300 g masła
- 1 kg zmielonego twarogu
- pół szklanki cukru pudru
- jedna trzecia szklanki mleka
- 4 jajka
- 2 torebki waniliowego budyniu
- 200 g kajmaku z puszki
- dekoracje według uznania

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Skrusz herbatniki – najlepiej w blenderze na „pyłek” i połącz go ze 100 g rozpuszczonego masła oraz masłem orzechowym. Wyłóż dno tortownicy powstałą masą i wyrównaj, mocno dociskając. Możesz włożyć blaszkę do lodówki.
2. Pozostałe 200 g masła włóż go garnka i roztop, a następnie zdejmij z ognia.
3. Dodaj cukier puder oraz twaróg i energicznie wymieszaj, aż do połączenia składników.
4. Wbij 4 jajka do masy i wymieszaj ponownie.
5. W mleku rozpuść 2 budynie.
6. Postaw garnek z masą twarogową na palniku, cały czas mieszając.
7. Gdy masa będzie ciepła, wlej budyn.
8. Mieszaj cały czas, aż masa zgęstnieje, a gdy pojawią się bąble zdejmij z ognia i wlej na przygotowany wcześniej spód i zostaw do przestygnięcia.
9. Rozsmaruj kajmak na wierzchu i udekoruj.
10. Wstaw do lodówki na kilka godzin. Smacznego!

