

Sernik jubilera

Składniki:

- 5 jajek
- 1kg sera mielonego
- 1 budyń waniliowy
- 1 cukier wanilinowy
- 1 szklanka cukru
- 2/3 szklanki mleka 3,2% + 1/3 szklanki oleju
- 1 lub 2 opakowania biszkoptów (według uznania)
- masło

Wykonanie:

Przygotowujemy dwie miski. Do jednej dodajemy cały ser mielony, cukier wanilinowy, budyń waniliowy, cukier i mleko z olejem. Oddzielamy żółtka od białek. Białka dodajemy do drugiej miski. Żółtka dodajemy do reszty składników (pierwsza miska). Białka ubijamy. Następnie miksujemy zawartość pierwszej miski i delikatnie dodajemy ubite białka (tym razem nie miksujemy, tylko mieszamy łyżką). Nastawiamy piekarnik na 180/150°C (w zależności od piekarnika oraz własnych upodobań - może być bardziej przyrumieniony lub mniej). W czasie, gdy piekarnik się nagrzewa należy wysmarować tortownicę masłem i pokruszyć biszkopty na spód tortownicy. Pokruszone biszkopty ugnieść i ułożyć równo. Na ułożone biszkopty wylać masę z miski. Tak przygotowaną masę piec przez ok. 2 godziny w ok. 180°C (można piec krócej, bądź w niższej temperaturze w celu uzyskania idealnie zarumienionego i wypieczonego ciasta). Wyjąć ciasto do ostygnięcia na parę godzin. Smacznego!

Julia Robak - Biologia medyczna, I rok