



SERNIK

Składniki:

- 1 kg serka naturalnego do sernika
- 1 szklanka cukru
- 4 żółtka
- 3 łyżki mąki *Mix It* z firmy *Dr. Schär*
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka cukru waniliowego lub 1 ekstraktu waniliowego
- 50 g rodzynek
- 50 g kandyzowanej skórki pomarańczowej
- 1 opakowanie bezglutenowych ciastek owsianych z firmy *Dr. Schär* (lub innych)
- 1 łyżka bezglutenowej bułki tartej
- 3 łyżki masła

Wykonanie:

- pokruszyć ciastka, dodać bułkę tartą oraz masło i całość wymieszać tworząc masę ciasteczkową
- sparzyć rodzyнки
- mąkę zmieszać z proszkiem do pieczenia
- żółtka zmiksować z cukrem i cukrem waniliowym, a następnie dodać serek
- połączyć masę serową z mąką
- do gotowej masy dodać rodzyнки i skórkę pomarańczową
- wyłożyć foremkę do pieczenia masą ciasteczkową, a na nią położyć masę serową
- piec 60 minut w temperaturze 170°C