



SERNIK PUSZYSTY NA BISZKOPTACH

Składniki:

- 1 kg twarogu półtłustego
- 10 dużych jaj
- 2 szklanki cukru pudru do ciasta + 2 łyżki cukru pudru do białek
- 1/2 litra 30% śmietany kremówki
- 1 cukier wanilinowy
- 2 bezglutenowe koncentraty budyniowe (o smaku śmietankowym lub waniliowym)
- 2 opakowania okrągłych bezglutenowych biszkoptów
- kilka kropli olejku śmietankowego lub aromatu waniliowego
- szczypta soli

Wykonanie:

- żółtka utrzeć z cukrem pudrem do białości
- dodać do nich przemielony dwukrotnie twaróg, budynie, olejek, cukier wanilinowy i całość dobrze wymieszać mikserem
- białka ubić ze szczyptą soli i pod koniec ubijania białek dodać dwie łyżki cukru pudru
- śmietanę kremową ubić na sztywno bez żadnych dodatków
- do wymieszanej masy serowej dodawać na przemian ubite białka oraz ubitą śmietanę
- do przygotowanej masy serowej dodawać naprzemiennie ubite białka oraz ubitą śmietanę
- całość delikatnie wymieszać łyżką lub łopatką, aby dobrze napowietrzyć masę
- do pieczenia najwygodniej użyć dużej prostokątnej blachy - na dno wyłożonej papierem blachy należy ułożyć biszkopty, a na nie wlać przygotowaną wcześniej masę serową ze śmietaną
- ciasto włożyć do rozgrzanego piekarnika i piec około 60 minut w temperaturze 190°C