



DELIKATNY SERNIK Z MUSEM MALINOWYM



SKŁADNIKI

Masa serowa:

- **1 kg twarogu sernikowego premium 18% Na Polski Stół**
- **200 g miękkiego masła Polskiego** + 1 łyżeczka do wysmarowania formy
- 1 szklanka (200 g) cukru
- 4 jajka
- 1 opakowanie budyniu waniliowego
- szczypta soli

Mus malinowy:

- 150 g malin (świeżych lub mrożonych)
- 2 łyżki cukru

Do podania:

- świeże maliny i listki mięty lub melisy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Maliny miksujemy i przecieramy do miseczki przez drobne sitko. Dodajemy cukier i mieszamy.

Piekarnik nagrzewamy do 190 stopni (grzałka góra - dół).

Masło Polskie przekładamy do rondelka i roztapiamy. Odstawiamy do ostygnięcia.

Twaróg sernikowy Na Polski Stół przekładamy do miski i miksujemy za pomocą blendera. Do **twarogu** dodajemy jajka, cukier i budyń. Miksujemy krótko na gładką i jednolitą masę. Stopniowo dodajemy roztopione **masło** i miksujemy, aż

połączy się z masą.

Dno tortownicy o średnicy 24 cm wykładamy papierem do pieczenia. Boki smarujemy **masłem**. Ciasto przelewamy do tortownicy. Wierzch wyrównujemy szpatułką.

Na wierzch masy serowej wykładamy łyżeczką mus malinowy. Staramy się, by nie zanurzał się w masie serowej. Wykałaczką robimy kilkanaście ósemek, by utworzyć esy floresy.

Formę wstawiamy do piekarnika i pieczemy 20 minut. Następnie zmniejszamy temperaturę do 150 stopni. Pieczemy 30 minut. Znowu zmniejszamy temperaturę do 120 stopni i pieczemy kolejne 30 minut. Po tym czasie wyłączamy piekarnik, a sernik zostawiamy w środku na całą noc. Nie otwieramy drzwiczek piekarnika w trakcie pieczenia i studzenia.

Sernik wyjmujemy z piekarnika i wstawiamy do lodówki na 3-4 godziny. Kawalki sernika podajemy udekorowane malinkami i zielonymi listkami.

Przepis przygotował dla Was:

Grzegorz z

