

Sernik (Karim Bourgi)

Ingrédients

- 540g philadelphia (lub inny ser mietankowy)
- 190g cukru kryształu
- 150g jajka (3 średnie jajka)
- 16g maki
- 260g mietany kremówki
- 0,5g soli
- 1 łyżeczka wanilii

Préparation

1. Dla kontrastu jeśli chcesz uzyskać mniej twarde, trochę bardziej płynne ciasto, jak moje, należy dostosować czas i temperaturę pieczenia.
2. W moim piekarniku, myślę, że należało by było upiec w 210°C przez 20 minut zamiast 25 minut w 220°C, ale wynik był tak samo pyszny !
3. Wymieszaj trochę mietany z makią, aby ją rozrzedzić, a następnie dodaj ją do poprzedniej mieszanki.
4. Następnie dodaj resztę mietany kremówki, a potem jajka po jednym na raz.
5. Wlej ciasto do formy lub rantu o średnicy 20 cm wyłożonego papierem do pieczenia.
6. Piecz w rozgrzanym piekarniku w 220°C przez 25 minut.
7. Pozwól ostygnąć przed rozformowaniem i delektuj się !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com