

Ciasto:

30 g cukru
1 jajko
120 g margaryny
250 g mąki
1 łyżeczka proszku do pieczenia

Masa serowa:

5 jajek
1 kg twarogu (odciśniętego, może być chudy)
600 g mleka
350 g cukru
120 g oleju słonecznikowego
2 opakowania budyniu waniliowego
100 g rodzynek lub suszonej żurawiny

- rodzyнки opłukać i osuszyć
- włączyć piekarnik nastawiony na 180 st.
- do naczynia miksującego włożyć składniki na ciasto, wyrobić – 2 min, obr. Interwał
- ciasto rozwałkować i wyłożyć do prostokątnej formy posmarowanej masłem (około 40 x 24 x 6 cm), umyć i osuszyć naczynie miksujące
- żółtka, twaróg, mleko, 250 g cukru, olej i oba budynie włożyć do naczynia miksującego, wymieszać – 1,5 min, obr. 6
- dodać rodzyнки, wymieszać – 30 s., obr. 3, wsteczne
- masę wylać równomiernie na ciasto i upiec – 45 min, temp. 180 st.
- dokładnie umyć i osuszyć naczynie miksujące, wsypać do niego resztę cukru, zemleć – 10 s., obr. 10
- założyć motylek, do naczynia miksującego wlać białka, ubić – 4 min, obr. 4
- po 45 minutach wyjąć ciasto z pieca (masa serowa może wydawać się lekko płynna), równo rozprowadzić pianę po wierzchu i piec przez dalsze 20 minut w temp. 160 st. z termoobiegiem (beza powinna podeschnąć)
- . Pozostawić w formie na kilka godzin, do ostygnięcia.

Uwagi:

- jeśli zamiast odcisniętego twarogu mamy kupiony ser mielony, to należy odpowiednio zmniejszyć ilość mleka w przepisie (zależnie od tego jak rzadki jest ser)*
- w wersji uproszczonej spód sernika można wykonać z prostokątnych herbatników.*
- w wersji bezglutenowej można wykorzystać herbatniki bezglutenowe lub upiec ciasto bez spodu. Należy także użyć bezglutenowego budyniu.*