

Sernik z mleczkiem skondensowanym i chałwą

Uwielbiam tradycyjne ciasta, ale często próbuję też nowe przepisy i niejednokrotnie je modyfikuję. Tak było i z tym przepisem. Początkowo chciałam upiec sernik z mleczkiem skondensowanym, ale pomyślałam sobie, co by było, gdyby dodać do niego chałwę? Jak pomyślałam, tak zrobiłam i oto jest. Skosztujcie sami. Polecam 😊

Składniki:

6 dużych jajek
1200 g twarogu
1 puszka mleczka skondensowanego niegotowanego
100 g chałwy waniliowej
100 g proszku budyniowego
1 łyżka olejku waniliowego
1 łyżka cukru z prawdziwą wanilią
Szczypta soli



Wykonanie:

Żółtka oddzielić od białek. Białka ze szczyptą soli ubić na sztywną pianę. Żółtka, twaróg, chałwę, budyń, olejek, cukier z prawdziwą wanilią utrzeć na wolnych obrotach. Stopniowo dolewać mleczko skondensowane i dalej ubijać na wolnych obrotach. Na końcu dodać ubitą wcześniej pianę i delikatnie wymieszać łyżką. Przełożyć na blaszkę 23cm x 35cm wyłożoną wcześniej papierem do pieczenia. Piec w piekarniku z termoobiegiem nagrzanym do 170°C przez 40 minut. Następnie skrócić piekarnik do temperatury 150°C i piec jeszcze ok.30-35 minut. Sernik zostawić na ok. 45 minut w wyłączonym piekarniku, przy uchylonych drzwiczkach.

Przygotować polewę: 5 łyżek mleka, 1 łyżka masła 82%, 1czubata łyżka cukru pudru, 80 g czekolady deserowej lub mlecznej - wszystkie składniki rozpuścić w małym garnuszku na małym ogniu. Nie gotować, mieszać do rozpuszczenia i zagęszczenia. Polać sernik, można posypać skórką pomarańczową lub wiórkami kokosowymi.

Smacznego!!!

www.przepisybabci.com.pl