



## Lista zakupów

- 1 op. ciastek owsianych od TAGO
- 700g sera Philadelphia
- 400g białej czekolady
- 100g cukru
- 5 jajek
- 50g masła
- 50g orzechów włoskich
- 100ml kremówki
- 1 łyżeczka ziaren wanilii
- 1 cytryna
- świeże owoce do dekoracji

## Wielkanocny sernik

- W garnku rozpuść masło.
- Do blendera wsyp ciasteczka owsiane od TAGO, następnie przesyp je do miski, a w blenderze rozdrobnij orzechy włoskie. Oba składniki połącz ze sobą, dodaj do nich rozpuszczone masło i wyłóż powstałą masą formę do pieczenia. Następnie całość wstaw na 15min do lodówki.
- W kąpielii wodnej rozpuść białą czekoladę.
- Do miski dodaj serek Philadelphia, jajka, kremówkę, sok i skórkę z połowy cytryny oraz wanilię.
- Wszystko wymieszaj.
- Dodaj do masy rozpuszczoną i ostudzoną białą czekoladę i wymieszaj razem.
- Przygotowaną wcześniej formę do pieczenia owiń od spodu szczelnie folią spożywczą by nie dostała się do niej woda, ponieważ formę postawimy na blachę zalaną wodą by ta parowała podczas pieczenia.
- Do formy przelej masę serową i wstaw do piekarnika na 1:30 h. Na blachę wylej gorącą wodę. Po upieczeniu udekoruj ciasto świeżymi owocami.
- Smacznego!

## Produkty TAGO wykorzystane w przepisie



Owsiane z  
sezamem