



Lista zakupów

- 1 op. Ciastka Owsiane od TAGO
- 200 ml kremówki
- 1 łyżka cukier puder z ziarnami wanilii
- 1/2 szklanki cukru
- 500 g Serek Philadelphia
- 500 g Serek Mascarpone
- 4 jaja
- 1 pomarańcza (sok i skórka)
- 50 g masła

Najlepszy sernik świąteczny

- Do dzieży miksera dodaj śmietaną kremówkę, cukier oraz cukier z ziarnami wanilii. Ubij na gęstą masę (bitą śmietaną).
- Następnie dodawaj partiami: Serek Philadelphia, Mascarpone, jaja, sok oraz skórkę z pomarańczy. Za pomocą różgi miksera połącz składniki.
- Masło rozpuść w rondelku lub garnku. Dodaj pokruszone ciasteczka Owsiane od Tago i połącz przy pomocy łyżki na jedną masę.
- Gotową masę przelóż do wyłożonej papierem do pieczenia tortownicy. Dokładnie za pomocą łyżki ugnieć spód z ciasteczek. Teraz dodaj gotową masę serową.
- Piecz w nagrzanym do 180 st. C. piekarniku przez pierwsze 15 minut. Następnie obniż temperaturę do 150 st.C. – piecz przez około 60 minut. Czas pieczenia zależy od foremki i piekarnika. Sernik na początku może urosnąć ale później nieznacznie opadnie.
- Gotowe ciasto udekoruj cukrem pudrem oraz piernikami od TAGO

Produkty TAGO wykorzystane w przepisie



Owsiane de Lux