

# SERNIK MOJEJ BABCI... PO MOJEMU!

NA SAMYM POCZĄTKU CHCIAŁBYM CI BARDZO PODZIĘKOWAĆ, ŻE TU JESTEŚ! PONIŻEJ ZNAJDZIESZ PRZEPIS, KTÓRY GOŚCI W MOIM DOMU OD POKOLEŃ. MOJA BABCIA, WZIĘŁA PRZEPIS OD SWOJEJ BABCI... A BABCIA MOJEJ BABCI PEWNIENIE OD JEJ BABCI :) PRZEPIS JEST BARDZO PROSTY! A JEDYNE CO POTRZEBUJESZ TO SKŁADNIKI, MIKSER, PAPIER I FORMĘ DO PIECZENIA. PAMIĘTAJ... **JEŚLI NIE MASZ OCHOTY DZIŚ NA PIECZENIE TO ZAWSZE MAMY GOTOWY SERNIK NA GRZYBOWSKIEJ 5A W MOJEJ RESTAURACJI U PABLO! NO TO CO.. ZACZYNAJMY!**

PRZEDE WSZYSTKIM WŁĄCZ MOJE VIDEO I RÓB TO SAMO CO JA! A SKŁADNIKI TO:

BAZA MIGDAŁOWA (ZMIESZAJ WSZYSTKO RĘKOMA - POWINNO BYĆ KONSYSTENCJI KRUSZONKI I PIECZ PRZEZ 4 MIN W 200 STOPNIACH):

- MĄKA MIGDAŁOWA 120G
- MĄKA PSZENNA 120G
- CUKIER BIAŁY 100G
- MASŁO 100G

DOBRA PRZECHODZIMY DO MASY:

- W MIKSERZE WYMIESZAJ NA KREMOWĄ STRUKTURĘ SEREK PHILADELPHIA 750G
- DODAJ CUKIER BIAŁY 250G - MIESZAJ
- NIE PRZESTAWAJ MIESZAĆ I DODAJ JAJAK SZTUK 6 (CAŁE)
- DALEJ MIESZAJ I DODAJ JOGURT TYP GRECKI 250G
- DALEJ MIESZAJ - DODAJ MIÓD OKOŁO 3 DUŻE ŁYŻKI - ZALEŻY CZY WOLISZ SŁODKIE - JEŚLI NIE, DODAJ MNIEJ

I TERAZ SEKRET:

- DALEJ MIESZAJ I DODAJ SZCZYPTĘ SOLI ORAZ JEDNĄ LASKĘ Z WALNILI
- DODAJ ŚMIETANKĘ SŁODKĄ 36% 390G

JAK SKŁADNIKI SIĘ POŁĄCZĄ, SKOŃCZ MIKSOWAĆ I WLEJ CAŁĄ MASĘ NA NASZĄ BAZĘ, KTÓRĄ PIEKLIŚMY WCZEŚNIEJ. SERNIK PIECZEMY 25 MINUT W 200 STOPNIACH I... JUŻ! PROSZĘ, ZWRÓĆ UWAGĘ NA SWÓJ PIEKARNIK - JEŚLI WIDZISZ, ŻE GÓRA SERNIKA NIE ROBI SIĘ BRĄZOWA DAJ NA 220 STOPNI. SERNIK PO WYJĘCIU POWINIEN BYĆ JAK NA MOIM VIDEO - PÓŹNIEJ WSTAW DO LODÓWKI NA 24H (A PRZYNAJMNIEJ PRZEZ NOC DO ŚCIĘCIA).

**SMACZNEGO, PABLO**

