

Serniczek Dukana



Serniczek, czy raczej taka drobna namiastka sernika, choć nie wygląda zbyt urokliwie, w smaku jest całkiem przyzwoity. Mnie po upieczeniu opadł, ale i tak został zjedzony. Jego zaletą jest to, że nie trzeba go sobie na ścisłym Dukanie wydzielać.

Składniki:

- 250g twarogu
- 150g serka homogenizowanego naturalnego lub waniliowego niskotłuszczowego
- 2 jajka
- pół łyżeczki sody oczyszczonej
- 5 płaskich łyżek słodziku do pieczenia (używam Sussina Gold)
- 2-3 łyżki skrobi kukurydzianej lub budyniu (bez cukru)

Wykonanie:

1. Twaróg mielimy lub ucieramy mikserem. Dodajemy słodzik, serek homogenizowany i żółtka oraz sodę i miksujemy. Dosypujemy stopniowo skrobię, dalej ucierając na niskich obrotach.
2. Białka ubijamy ze szczyptą soli na sztywną pianę i delikatnie dodajemy do masy serowej. Mieszamy.
3. Ciasto wylewamy do formy keksowej i pieczemy przez 35 minut w piekarniku nagrzanym do 180

stopni Celsjusza. Po upieczeniu zostawiamy w piekarniku do wystygnięcia.