

Aby sernik nie opadł po upieczeniu.



# Opis wskazówki

Prosty sposób na opadający sernik.

Serniki nie lubią nagłych zmian temperatury, dlatego też wymagają czasu. Najlepiej piec sernik w temperaturze nie większej niż 170°C przez 50-60 minut (w zależności od wielkości naszego sernika). Po tym czasie piekarnik wyłączyć, ale go nie otwierać co najmniej przez 15 minut. Dopiero po tym czasie lekko uchylić drzwiczki piekarnika i w taki sposób studzić sernik. Trwa to bardzo długo, ale dzięki temu sernik mi nigdy nie opada, nawet jak używam gotowych serów twarogowych z wiaderka.