

Puchaty serniczek



ALAAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

| | |
|-----------------------------|------------|
| margaryna | 1 kost |
| twaróg | 0,5 kg |
| żółtko jajek | 5 szt |
| cukier | 1 szkl |
| galaretka cytrynowa | 1 szt |
| Biszkopt | |
| jajko | 5 szt |
| cukier | 5 łyżek |
| mąka pszenna | 5 łyżek |
| proszek do pieczenia | 1 łyżeczka |
| białko | 5 szt |
| cukier puder | 3 łyżki |
| galaretka wiśniowa | 1 szt |
| galaretka agrestowa | |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Biszkopt;białka ubić na sztywno dodać cukier i żółtka i ubijamy tak długo aż masa będzie sztywna.Na koniec dodajemy mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i mieszamy łyżką.Ciasto wylać na blachę wyłożoną papierem do pieczenia.

Masa serowa;Margarynę utrzeć dodawać po jednym żółtku i łyżce cukru ciągle ucierając.Następnie dodajemy po trochu zmielonego twarogu i mieszamy do połączenia składników.Galaretkę rozpuścić w 400 ml wrzącej wody i pozostawić do stężenia dodać na końcu do masy serowej wymieszać i wylać na biszkopt

.Na masę serową wylać tężejącą galaretkę agrestową.Pozostawić do zastygnięcia.

Masa białkowa;galaretkę ugotować wg przepisu i odłożyć do stężenia.Białka ubić na sztywno dodać cukier puder i chwilę miksować.Na koniec dodać tężejącą galaretkę ,zmiksować i wylać na galaretkę agrestową.Przechowywać w zimnym miejscu

