

Sernik



ELIZA135



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąki pszennej	2 1/2 szkl
margaryny	3/4 kostki
żółtko jajek	3 sztuki
cukier puder	3/4 szkl
cukier wanilinowy	1 torebka
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
ser biały	1 kg
margaryny	1/2 kostki
żółtek	5 sztuk
cukier drobny	1 szkl
mleko	1 szkl
budynie śmietnkowe	2 torebki
budyń waniliowy	1 torebka
cukier wanilinowy	1 torebka
cukier	1/2 szkl
budyń śmietankowy	1 torebka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ze składników
zagnieść
ciasto, podzielić na 2
części. Jedną wstawić
do lodówki na
1/2 godz, a drugą do
zamrażalki na 1 godz.
Ser zemieć, dodać
utarte żółtka z
margaryną i
cukrem. Budyń
rozpuścić w
mleku, dodać do
sera. Ubić pianę z
białek wszystkich, parę
łyżek dż do
sera, wymieszać
delikatnie. Do reszty
piany dodać 1/2
szklanki cukru a na
koniec budyń
wymieszać. Na
blaszkę wyłożyć
ciasto z lodówki, na to
ser, na ser ubitą pianę
z białek na pianę
zetrzeć drugie ciasto
z zamrażalki. Piec
1 godz 180 stopni