

## SERNIK



### KATARZYNA156



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

<b>twaróg</b>	1 kg
<b>cukier</b>	1 szklanka
<b>budyń</b>	2 szt
<b>masła</b>	1 kostka
<b>cukier waniliowy</b>	1 szt
<b>proszku do pieczenia</b>	1 łyż
<b>jaja</b>	9 szt

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukier, cukier waniliowy, masło i żółtka utrzeć mikserem 10 minut. Następnie małymi partiami dodawać ser (zmielony 1 raz przez maszynkę) i ucierać. Dodać budyń oraz proszek do pieczenia i dalej ucierać. Ubić pianę na sztywno i dodać do masy. Piec w temperaturze 150 - 160 stopni C około 1,5 godziny