

Sernik Anety



OLA1YOUNG



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:

mąka	2 szklanki
cukier puder	1/2 szklanki
jajka	2 szt
margaryna	1 kostka
smietana 18%	1 łyżka
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
ser	
mleko	2 szklanki
ser biały	1 kg
cukier	1 szklanka
jajka	2 szt
żółtka	3 szt
budyń śmietankowy	2 szt
olej	1/2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Blachę wykładamy papierem do pieczenia ciasta. Miękką margarynę mieszamy z cukrem pudrem, mąką, śmietaną, jajkami i łyżeczką proszku. Wyrobione ciasto wykładamy na blachę. Biały ser mielimy przez maszynkę łączymy z mlekiem, cukrem, żółtkami, budyń i olejem. Na końcu dodajemy ubitą sztywną pianę masę serową wylewamy na ciasto i pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180 oC przez 1 godzinę, po wystudzeniu podajemy do kawy lub herbaty. SMACZNEGO !