

## Sernik bez sera z nutką cytrynową



### STOKROTKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

### Ciasto:

<b>żółtko jajek</b>	5 sztuk
<b>cukier kryształ</b>	1 szklanka
<b>proszek do pieczenia</b>	3 łyżeczki
<b>mąka</b>	3 szlanki
<b>margaryna</b>	1 kostka
<b>masa</b>	
<b>śmietana 18 proc</b>	3 duże kubki
<b>cukier wanilinowy</b>	1 sztuka
<b>budyń śmietankowy</b>	2 sztuki
<b>cukier kryształ</b>	1 szklanka
<b>białko</b>	5 sztuk
<b>skórka z cytryny</b>	2 cytryny
<b>sok z cytryny</b>	2 cytryny

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na początek napiszę że potrzeba 2 cytryny nie 4. Sparzamy je ścieramy skórkę i wyciskamy sok. Zarabiamy ciasto z podanych składników, dzielimy na pół. Jedną część schładzamy w lodówce, a drugą wyklejamy blaszkę.

Przygotowanie masy:

Białka ubijamy z cukrem kryształem, osobno łączymy śmietanę z cukrem waniliowym, budyniami, skórką i sokiem z cytryn, dodajemy do białek, mieszamy i wylewamy na ciasto, pieczemy 20 minut w 180 stopniach. Następnie wyciągamy ścieramy na wierzch drugą część ciasta i pieczemy jeszcze 20 minut. SMACZNEGO!

