

Sernik bez spodu.



NOGAWKUCHNI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ser biały	1 kg
cukier	1 szklanka
margaryna	100 g
jajko	7 sztuk
budyń śmietankowy	2 opakowania
cukier waniliowy	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rozpuścić margarynę i odstawić ją do ostygnięcia. Żółtka zmiksować z cukrem, cukrem waniliowym, budyniami śmietankowymi oraz z rozpuszczoną i ostudzoną margaryną w trakcie miksowania dodając porcjami biały, zmielony ser. Gdy wszystkie wcześniej wymienione produkty zostaną połączone, zmiksowane ubić sztywną pianę z białek. Wmieszać delikatnie ubitą pianę w serową masę. Średniej wielkości blaszkę wyścielić papierem do pieczenia. Przełożyć masę na sernik do blaszki. Wstawić sernik do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec przez około 1 godzinę.

Sernik jest bardzo delikatny, lekki, to świetna propozycja na niezbyt kaloryczny i lekkostrawny deser.