

Sernik bez spodu



KATARZYŃKA455



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ser	1 1/2 kg sera na serniki
jajko	5 szt
budyń śmietankowy	1 op
mąka pszenna	2 łyżki
cukier	1 1/2 szkl
masło	1/3 kostki miękkiego
śmietana	ok3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka wybić oddzielając żółtka od białek. Białka ubić na sztywną pianę. Do żółtek dodać cukier i masło. Ubić, a następnie wmieszać ser, śmietanę, budyń, mąkę, a na koniec pianę z białek i aromat.

Przełać masę serową do przygotowanej dużej blaszki i piec 50-60 min w 180 stopniach. Ciasto wystudzić.