

sernik gotowany



AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

margaryna	120 g
jajko	3 sztuki
cukier	240 g
mąka ziemniaczana	12 g
cukier waniliowy	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ser przepuścić przez maszynkę. Oddzielić żółtka od białek. Margarynę utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym, dodać żółtka i nadal ubijać. Następnie połączyć z serem i dobrze wymieszać. Ubić pianę z białek i dodać do masy serowej. Zagotować masę serową do całkowitego rozpuszczenia się sera. Pod koniec gotowania dodać łyżeczkę mąki ziemniaczanej. Masę przełożyć do formy i ostudzić.