

Sernik na ucieranym spodzie



ŁUKASZ15



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

margaryna	15 dkg
jajko	5
mąka	20 dkg
cukier	15 dkg
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
kakao	1 łyżka
masło	5 dkg
cukier	15 dkg
żółtko jajek	2
cukier wanilinowy	
ser biały	1/2 (twarogowy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

CIASTO; Żółtka oddzielamy od białek. Mąkę mieszamy z proszkiem do pieczenia i kakao. Margarynę ucieramy z cukrem i żółtkami. Dalej ucierając dodajemy mąkę wymieszaną z proszkiem i kakao. A na koniec ubitą pianę z białek, dokładnie mieszamy i rozkładamy na wysmarowaną blachę.

MASA SEROWA; Ser mielimy maszynką dwa razy. Masło ucieramy z cukrem. Dalej ucierając dodajemy żółtka, po trochu zmielonego sera a na końcu cukier wanilinowy. Masa musi być dobrze utarta, aby nie było grudek. Zrobioną masę rozkładamy na przygotowanym cieście. Dajemy do nagrzanego piekarnika do temp.180 stopni i pieczemy ok 1 godziny.