

SERNIK ROSA



MAGDAXXX



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	30 dag
margaryna	10 dag
jajko	1 sztuka
cukier puder	7 dag
kwaśna śmietana	3 łyżki
proszek do pieczenia	3 łyżeczki
cukier wanilinowy	2 opakowania
mleko	3 szklanki
budyń waniliowy	2 opakowania
jajko	2 sztuki
olej	1/2 szklanki
żółtko jajek	4 sztuki
białko	4 sztuki
cukier	3/4 szklanki
ser biały twarogowy	1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki na ciasto wyrobić i oblepić nim całą formę do pieczenia , łącznie z bokami! .

Ubić 2 jajka, 4 żółtka, cukier, cukier wanilinowy. Do ubijanej masy dodawać stopniowo po 1 łyżce sera i dalej ubijać , następnie wlać mleko, wsypać budynie, ciągle miksować (będzie bardzo rzadki, ale taki ma być) .

Dodać olej. Wszystko wymieszać.

Ser delikatnie wylać na oblepioną ciastem formę i piec ok. 1 godziny w temperaturze 200 stopni C

Następnie ubić pianę z 4 białek + 6 łyżek cukru i wyłożyć na upieczony gorący sernik i piec jeszcze ok. 10-15 min. w 210 stopniach C.

Rosa na wierzchu sernika ukazuje się na po kilku/kilkunastu godzinach od upieczenia:)

Sernik pieczony na blaszce o wymiarach: 25 cm x40 cm.