

SERNIK SZWAJCARSKI

ELIZAT



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka ziemniaczana	1/3 szkl.
mąka pszenna	1/2 szkl.
masło	250 g.
skórka	z 2 cytryn
śmietana kremówka	1 szkl.
cukier	1 szkl.
jajko	8

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Utrzeć masło z cukrem, dodać żółtka, mąki, skórkę z cytryn. Białka ubić i delikatnie połączyć z ciastem. Przebrać do formy, piec ok. 40 min w temp. 170 stopni C. Na wierzch wystudzonego ciasta wyłożyć bitą śmietaną oraz dżem, ewentualnie świeże owoce. Najlepiej jednak śmietaną oraz owoce położyć na ciasto zaraz przed zjedzeniem ;). SMACZNEGO !!!