

Sernik w łąty według Agi

AGAS10



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:

cukier	1 szklanka
olej	3/4 szklanki
jajka	2 sztuki
mąka	2 szklanki
mleko	1 szklanka
kakao	3 łyżki
dżem	2 łyżki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
biały ser	30 dkg
jajko	
margaryna	1/3 kostki
mąka ziemniaczana	niecała łyżeczka
cukier	1/2 szklanki
cukier waniliowy	1/2 opakowania
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki ciasta wkładamy do miski i dokładnie miksujemy na gładką jednolitą masę. Teraz przygotowujemy masę serową. Oddzielamy białko od żółtka. Białko ubijamy na sztywną pianę i wkładamy na moment do lodówki. Ser mielimy. Do sera dodajemy ubitą pianę, żółtko, margarynę (rozpuszczoną i ostudzoną), mąkę ziemniaczaną, cukier, cukier waniliowy i wszystko dobrze miksujemy. Ciasto wlewamy do natłuszczonej blaszki a masę serową kładziemy łyżką (tworzymy ciapki). Pieczemy około 50 minut w 180 stopniach. Polecam. Wychodzi pyszne ciasto!