

## Sernik wiedeński

**ANNA138**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|  |              |
|--|--------------|
| <b>twaróg</b>                          | 1 kg         |
| <b>jajko</b>                           | 6 szt        |
| <b>cukier puder</b>                    | 0,4 kg       |
| <b>masło</b>                           | 10 dag       |
| <b>kasza manna</b>                     | 10 dag       |
| <b>skórka z pomarańczy lub limonki</b> | 5 dag        |
| <b>rodzynki</b>                        | 5 dag        |
| <b>cukier wanilinowy</b>               | 1 opakowanie |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Twaróg przepuścić przez maszynkę, masło utrzeć z cukrem na pulchną masę, do utartego masła dodać ser, rodzynki, kaszę manną, i cukier waniliowy. Dokładnie ucieramy, na końcu dodajemy pianę. Przygotowaną masę wykładamy do formy wyłożonej pergaminem i potartej tłuszczem, wyrównać powierzchnię, Piec ok 35 min.