

Sernik z borówką



MOTOREK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biskopt

jajka	2
mąka	2 łyżki
cukier	1 łyżka
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
cukier waniliowy	

Dodatkowo

sernik na zimno	1 op.
borówka amerykańska	25 dkg
galaretka cytrynowa	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Białka ubijamy na sztywno z dodatkiem cukru i cukru waniliowego. Następnie dalej ubijając dodajemy po jednym żółtku. Na koniec mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia.
- KROK 2 Ciasto wylewamy na blaszkę i pieczemy w nagrzanym piekarniku w temp. 180 stopni ok. 25 minut.
- KROK 3 Sernik przygotowujemy w/g opisu na opakowaniu. Masę serową dajemy na zimny biskopt.
- KROK 4 Układamy borówki i zalewamy galaretką.

