

Sernik z cynamonem

KRYSTYNA32



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukier puder	20 dag
białko	4 szt
masło	10 dag
cukier waniliowy	1 op
cynamon	1 łyżka
herbatniki	25 dag
twaróg	80 (zmielony)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło roztopić i schłodzić. Herbatniki pokruszyć, dodać wraz z cynamonem i cukrem waniliowym do masła. Wymieszać i wyłożyć na spód tortownicy. Białka i cukier puder ubić na pianę, połączyć z twarogiem, wymieszać. Przełożyć do tortownicy. Piec ok. 60 min. w temp. 160 stopni.