

Sernik z orzechami



GOOFY9



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	2 szklanki
cukier puder	5 dag
margaryna	1/2 kostka
żółtko jajek	4 sztuki
cukier waniliowy	1 opakowanie
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
białko	4 sztuki
cukier	5 łyżek
mąka	1 łyżka
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 łyżka
orzechy mielone	15 dag
ser	1 kg
olej	1 szklanka
cukier	35 dag
jaja	2 sztuki
mleko	2 szklanki
budyń śmietankowy	1 opakowanie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z mąki, cukru pudru, margaryny, żółtek, cukru waniliowego, proszku do pieczenia zagnieść ciasto i wyłożyć na blachę.

Białka ubić z cukrem, dodać łyżkę mąki, bułkę tartą orz mielone orzechy. Dobrze wymieszać i kłaść \\"kupkami\" na ciasto, posypać kawą mieloną.

Masa serowa: Składniki od sera do budyniu zmiksować i wylać na kupki orzechowe, piec.

Krem:

(ponieważ system nie pozwolił mi dodać kolejnych składników piszę je w opisie):)

żółtka - 2 sztuki

cukier - 8 łyżek

mąka ziemniaczana - 2 łyżki

mleko - 1/2 l

masło - 1 kostka

Łączymy ze sobą wszystkie składniki i gotujemy krem. Studzimy. Na koniec ucieramy masło i dodajemy do kremu. Przekładamy krem na upieczony placek, Całość posypujemy zmielonymi orzechami.