

sernik z rodzynkami



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

| | |
|-----------------------------|--------------|
| mąka | 2 szklanki |
| cukier | 10 łyżek |
| masło | 8 łyżek |
| jajko | 2 |
| proszek do pieczenia | 1,5 łyżeczki |
| cukier | 1 szklanka |
| budyń waniliowy | 1 |
| żółtko jajek | 4 |
| cukier waniliowy | 1 |
| białko | 4 |
| śmietana | 3 |
| masa | 75 dag |
| twaróg | 75 dag |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki na ciasto zagnieść. Blaszkę wyłożyć pergaminem i wylepić 2/3 ciasta. Następnie schłodzić ok. 20 minut. Przygotować masę serową. Zmielony twaróg wymieszać z cukrem, proszkiem budyniowym, śmietaną, żółtkami oraz cukrem waniliowym. Ubić białka. Delikatnie połączyć z masą serową oraz rodzynkami. Wyłożyć na spód kruchego ciasta. Z pozostałego ciasta uformować cienkie paski i zrobić kratkę układając ją na wierzchu sernika. Piec ok. 70 minut w temp. 180 stopni.