

Sernik z rosą



MAGDALEA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ciasto

mąka pszenna	3 szklanki
masło	250 g
żółtko jajek	3 szt
cukier	0,5 szklanki
cukier waniliowy	2 łyżeczki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka

masa serowa

twaróg zmielony	600 g
cukier	0,5 szklanki
budyń śmietankowy	2 opakowania
cukier waniliowy	1 op
olej	0,5 szkl
jajko	3 szt
mleko ciepłe	2 szkl
sok z cytryny	1/2

pianka

białko	3 szt
cukier	0,5 szkl

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto: Mąkę posiekać z masłem, dodać resztę składników i zagnieść ciasto Rozwałkować wyłożyć na natłuszczoną blachę i podpiec 3 min w 180C.

Jajka ubić z cukrem, dodać resztę składników i zmiksować Masę wylać na ciasto i piec 30 min w 180 C. Po tym czasie zmniejszyć temperaturę do 150C. Białka ubić z cukrem i powstałą pianę rozsmarować na serniku i piec aż się zarumieni Z piekarnika wyjąć dopiero aż ostygnie, nakryć ściereczką i odstawić do momentu kiedy pojawi się rosa