

Sernik zebra z rosą Zewy



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

na zebre

ser	350 kg do sernika i naleśników 4 %
jogurt grecki	340 g
budyń waniliowy	2 łyżki
jajko	1/2 szt
żółtko jajek	4 szt
cukier	1 szk
napój	4 łyżki czekoladowy instant
budyń waniliowy	2 łyżka

piana

białko	4 szt
cukier	1/2 szk

dodatkowo

herbatniki	20 szt kakaowych
-------------------	------------------

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Formę o wymiarach 28 x 24 cm wyłożyć papierem do pieczenia.

Do wyłożyć ciastkami.

Do miski przełożyć twaróg, jogurt, jajka i żółtka oraz cukier i dwie łyżki budyniu i wszystko chwilę miksować.

Masę podzielić na dwie części.

Do jednej dodać napój czekoladowy a do drugiej budyń.

Obie masy wymieszać osobno oczywiście.

Na ciastka kłaść porcjami na przemian obie masy zaczynając od jasnej.

I tak do wyczerpania składników.

Potem formę wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec 50 minut.

Gdy czas zbliża się do końca ubić pianę z białek i cukru.

Wyjąć blaszkę z piekarnika i delikatnie wyłożyć pianę, za pomocą specjalnej łopatką z ząbkami zrobić rowki.

Ponownie wstawić blachę do piekarnika i piec jeszcze 20 minut w 150 stopniach.

Uchylić drzwiczki piekarnika po upieczeniu i zostawić na około 15 minut.

Potem wyjąć formę i wystudzić sernik, zacząć pojawiać się kropelki.