

Wiśniowy sernik



AGNIESZKA-87-25



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto

mąka pszenna	3 szkl
cukier puder	10 dag
margaryna	1 szt
żółtko jajek	6 szt

Ser

ser biały	1 kg
jajko	4 szt
cukier puder	20 dag
cukier waniliowy	1 szt
budyń śmietankowy	2 szt
margaryna	4 łyżki

Dodatkowo

wiśnie

Piana

kisiel wiśniowy	2 szt
białko	6 szt
cukier	8 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto:

Z podanych składników zagnieść ciasto. Podzielić na 2 części ($\frac{2}{3}$ i $\frac{1}{3}$), jedną schłodzić w lodówce, drugą, mniejszą, zamrozić. Większą część ciasta umieścić w blaszce 25/ 36 cm), wyłożonej papierem do pieczenia. Piec około 15 minut w 180 st. C.

Ser:

Wszystkie składniki zmiksować razem do połączenia. Wylać na podpieczony spód. Wiśnie ułożyć na wierzchu masy serowej. Mrożone trzeba wcześniej rozmrozić i osączyć na sitku.

Piana:

Białka ubić na sztywną pianę, pod koniec dodając cukier i kisiel. Piankę wyłożyć na wiśnie. Na wierzch zetrzeć pozostałe, zamrożone ciasto. Piec około 50 minut w 180 st. C. Wystudzić, można posypać cukrem pudrem.