

## 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.