

## Sernik niezawodny



**MONIKA193**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>ser</b>	1 kg
<b>jaja</b>	6 sztuk
<b>cukier puder</b>	30 dkg
<b>ugotowane ziemniaki</b>	20 dkg
<b>rodzynki</b>	5 dkg
<b>skórka pomarańczowa</b>	5 dkg
<b>migdały</b>	5 dkg
<b>margaryna</b>	3 dkg
<b>herbatniki</b>	4 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ser zmielić z ziemniakami. Z cukru odsypać 3 łyżki, a pozostały dodać do żółtek i margaryny. Utrzeć na puszystą masę. Masę powoli przekładać do sera. Ucierać. Ubić pianę z białek, dodać cukier puder, ubijać nadal. Dodać bakalie. Przełożyć do masy. Blachę grubo wysmarować, posypać herbatnikami, wylać masę. Upiec. Udekorować polewą.