

Sernik



CUKIERECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajek do masy serowej	5 szt
sernix	1 szt
sok z cytryny	1/2 szt
mąki	2 szklanki
masło	200 g
proszek do pieczenia	1,5 łyżeczki
żółtka jaj	3 szt
polewa czekoladowa	1-2 szt
wiórka kokosowe, drobne orzeszki	do posypania
ser biały	1 (twarogowy)
cukier puder	1/2 szklanki
cukier puder	200 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka utrzeć z cukrem pudrem, do masy żółtkowej dodać ser twarogowy, sernix, sok z cytryny, połączyć za pomocą miksera. Białka ubić na sztywno i delikatnie wymieszać z masą serową.

Z mąki, masła, cukru pudru, żółtek, proszku do pieczenia zagnieść ciasto. Ciastem wyłożyć prostokątną blaszkę, którą należy wyłożyć papierem do pieczenia, Wlać masę serową i upiec. Piec w temp. 180 stopni, przez około godzinę.

Po upieczeniu zimne ciasto polać czekoladą i posypać wiórkami kokosowymi, orzechami.