

sernik z rosą



WIOLETA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Na ciasto:

mąka	30 dkg
margaryna	10 dkg
smalec	1 łyżka czubata
żółtko jajek	2 szt
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
cukier puder	10 dkg

Na ser:

żółtko jajek	4 szt
mleko	2 szklanki
cukier kryształ	1 szklanka
zapach cytrynowy	
olej	0.5 szklanki (około)

Piana :6 białek i szklanka cukru kryształu

budyń śmietankowy	1 szt
jajko	1 szt
ser biały	1 (twarogowy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto zagnieść, i wylepić blaszkę wraz z bokami.

Składniki na ser wszystkie zmiksować i wylać na ciasto. Piec ok 50 min. 6 białek ubić z szkanką kryształową i wylać na podpieczony sernik. Piec z pianą ok 15 min. tak aby wytworzyły się złote kropelki. Jeśli z pianą będziemy podpiekać zbyt długo to -piana zbrązowieje.