

Sernik na biszkoptach



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biszkopty	1 opakowanie
jajko	6 sztuk
twaróg	1 kg
masło śmietankowe	1 kostka
cukier puder	30 dag
cukier waniliowy	2 łyżeczki
skórka z cytryny	1 łyżka
mąka ziemniaczana	2 łyżki
polewa czekoladowa	1 opakowanie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Biszkopty wyłożyć w wysmarowanej masłem i wysypanej mąką blaszce. Masło utrzeć z cukrem pudrem i cukrem waniliowym na puszystą masę, dodawać do niego po jednym żółtku i ciągle ucierać. Następnie dodawać porcjami twaróg (ciągle ucierając). Gdy już twaróg będzie dodany należy dodawać po łyżce piany z białek i startą skórkę z cytryny, wsypać mąkę i wymieszać. Masę wyłożyć na biszkopty. Piec przez co najmniej 60 minut w temp. 180 stopni. Po wystudzeniu połączyć polewą czekoladową.