

Sernik gotowany



PIOGE7



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukier	1 szklanka
cukier wanilinowy	
budyń waniliowy	1 opakowanie
masło	8 dag
jajko	4 sztuki
ser tłusty	1,20 kg
biskwopty okrągłe	1 paczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na spodzie tortownicy wykładamy biskwopty. Ser zmielić dwa razy. Dodać masło, cukier, cukier wanilinowy, jajka oraz budyń. Wszystko dokładnie wymieszać. Pozostawić na małym ogniu, podgrzewać, cały czas mieszając. Jak zacznie gęstnieć. Wylać do tortownicy wyłożonej biskwoptami. po ostygnięciu dać do lodówki na jakiś czas.