

sernik z malinami



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	1 i 1/3 Szklanki
masło	1 kostka
jajko	5
cukier	1 szklanka
cukier waniliowy	
kasza manna	5 łyżek
budyń śmietankowy	1
maliny świeże	
cukier puder	1 łyżka
biały ser	1 mielony

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiać na stolnicę dodać ½ kostki masła. I posiekać nożem. Dodać jajko i 3 łyżki cukru. Zagnieść ciasto i schładzać w lodówce ok. 30 minut. następnie powstałym ciastem wylepić blachę. Resztę masła utrzeć razem z cukrem i cukrem waniliowym. Dodać żółtka. A następnie kaszę i proszek budyniowy. Na końcu dodać pianę z białek, ser i maliny. Całość delikatnie wymieszać. Masę serową wylać na ciasto i piec ok. godzinki. po wystudzeniu i przed podaniem posypać cukrem pudrem.