sernik na kruchym spodzie

MIROSŁAWA4

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:	
mąka	2 szkl.
margaryna	1/2 kost.
żółtko jajek	2 szt.
śmietana gęsta	3 łyżki
cukier puder	1 łyżka
cukier waniliowy	
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
twaróg	1 kg.
margaryna lub masło	15 dkg.
jajko	4 szt.
cukier	1 szkl.
posypka kolorowa	
lukier	
cukier puder	1 szkl.
sok z cytryny	
aromat cytrynowy	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

przygotować ciasto,na stolnicy posiekać margarynę z mąką dodać pozostałe składniki i wyrobić ciasto na jednolitą masę następnie wyłożyć ciasto na blachę wyłożoną papierem do pieczenia,przygotować masę serową twaróg zemleć jeśli jest niemielony i utrzeć z żółtkami,aromatem lub sokiem z cytryny i cukrem oraz roztopionym masłem lub margaryną,dodać ubitą pianę z białek delikatnie wymieszać łyżką i wylać na ciasto następnie upiec w temp.180st.ok.40-50min.po wystudzeniu polukrować przygotowanym lukrem do naczynia wsypać cukier puder i ucierać z sokiem cytrynowym następnie polać sernik i posypać kolorową posypką.