

sernik z owocami



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

śliwki	80 dag
ciasto: mąka	3 szklanki
cukier	3 łyżki
żółtko jajek	5
masło	25 dag
proszek do pieczenia	3 łyżeczki
masa: margaryna	15 dag
cukier	3/4 szklanki
jajko	2
ser biały	1 kg
budyń waniliowy	
cukier	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zagnieść kruche ciasto z podanych składników. Podzielić na 3 części. Jedną z nich włożyć do lodówki. Pozostałe rozwałkować i wylepić nim dno i brzegi formy. Następnie podpiec ok. 15 minut. w międzyczasie przygotować masę. tłuszcz utrzeć z cukrem dodać jajko, a potem mielony ser biały. Delikatnie wsypać proszek budyniowy. Całość wymieszać. Masę serową rozprowadzić na cieście. Przykryć śliwkami można oprószyć je cynamonem. Piec ok. 1,5 godzinki. białka ubić na sztywno dodać cukier i kisiel. Rozsmarować na serniki i zetrzeć na tartce pozostałą schłodzoną część ciasta. Piec jeszcze ok. pół godzinki.