

Sernik bez sera



AGNIESZKALIDER



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

śmietana 18-procentowa	4 sztuk
budyń śmietankowy	2 opakowanie
białko	6 sztuk
proszek do pieczenia	2 łyżeczka
margaryna	1 sztuk
żółtko jajek	6 sztuk
cukier puder	1 szklanka
mąka	3 szklanka
kakao do posypania	2 łyżeczka
polewa czekoladowa	1 opakowanie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zagnieść ciasto z: mąki, cukru pudru- 0,5 szklanki, żółtek, margaryny i proszku do pieczenia i podzielić na pół, jedną część dać na blachę a drugą schłodzić w zamrażalniku ok.2ch godzin. Ubić białka dodając cukier puder- 0,5 szklanki, dodać śmietany i budynie.Wszystko dokładnie wymieszać. Wlać na ciasto. Zetrzeć na wierzch drugą część schłodzonego ciasta. Piec ok.50 min w temp.180 stopni. Wyjąć ciasto, ostudzić i z roztopionej białej czekolady wykonać białą szachownicę. Posypać kakao na wierzchu ciasta.