

## Sernik Venus



**GOSIA20**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                             |               |
|-----------------------------|---------------|
| <b>mąka pszenna</b>         | 3/4 szklanki  |
| <b>mąka ziemniaczana</b>    | 1/4 szklanki  |
| <b>proszek do pieczenia</b> | 2 łyżeczki    |
| <b>cukier</b>               | 3/4 szklanki  |
| <b>jaja</b>                 | 6             |
| <b>cukier puder</b>         | 4 łyżeczki    |
| <b>śmietana 30%</b>         | 1/2 l         |
| <b>śnieżka</b>              |               |
| <b>galaretka cytrynowa</b>  | 2             |
| <b>margaryna</b>            | 1/4 kostki    |
| <b>wiórki kokosowe</b>      | 10 dag        |
| <b>cukier puder</b>         | 3 łyżki       |
| <b>ser biały</b>            | 2 (twarogowy) |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto:

Białka ubić na sztywno, dodać cukier i żółtka. Dodać mąki z proszkiem do pieczenia i lekko wymieszać. Wylać na formę do pieczenia i piec w temp. 160-180 C ok. 30-40 min.

Masa:

Ser przekręcić przez maszynkę, połączyć z 4 łyżeczkami cukru pudru. Galaretkę rozpuścić w 1/2l wody. Tężejącą galaretkę dodać do sera i dobrze wymieszać. Śmietanę ubić ze śnieżką i połączyć z serem i galaretką, dobrze wymieszać.

Upieczony biszkopt przekroić na pół, wyłożyć masę i przykryć drugą częścią placka. Na wierzch smarujemy dżemem, a na to posyka.

Posypka:

Margarynę, wiórki i 3 łyżki cukru pudru podsmażyć na złoty kolor.

