

sernik z wiśniami



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masło	1/2 kostki
mąka	1,5 szklanki
cukier	1/2 szklanki
żółtka	4
budyń śmietankowy	1
kremówka	1 szklanka
zapach waniliowy	
galaretka wiśniowa	
skórka pomarańczowa	
masa	25 dag
ser biały	25 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do mąki dodać cukier, jajko i masło. Zagnieść ciasto a następnie włożyć je na pół godziny do lodówki. Schłodzone ciasto rozwałkować i wylepić nim tortownicę wraz z brzegami. Piec ok. 15 minut. zmielony ser biały wymieszać z cukrem i zapachem oraz żółtkami. Dodać proszek budyniowy, skórkę oraz śmietanę. powstałą masę wyłożyć na ciasto. Sernik piec ok., 40 minut. wiśnie ułożyć na wierzchu sernika i zalać tężejącą galaretką. Schłodzić.