Lekki sernik pod pierzynką



MISIA53

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	25 dag
cukier puder	7 dag
margaryna	10 dag
jajko	1 szt.
śmietana 18-procentowa	2 duże łyżki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto zagnieść i wyłożyć na blachę. Ser i pozostałe składniki zmiksować i wylać na ciasto (uwaga dość rzadkie), piec w temp. 180*C Białka z cukrem ubić na sztywną pianę . W rondelku lub na suchej patelni usmażyć kokos z 2 łyżkami cukru i masła.Smażyć na niedużym ogniu na rumiano ciągle mieszając , bo lubi się przypalić. Po ok . 50 minutach wyjąć z pieca sernik, posmarować pianąi posypać usmażonym kokosem. Zapiec w piekarniku ok 15 min. (fotki na forum)