

sernik w czekoladzie



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ciasto: mąka	30 dag
jajko	1
masło	5 łyżek
cukier	5 łyżek
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
cukier	30 dag
skórka pomarańczowa	1-2 garście
mąka ziemniaczna	5 łyżek
jajko	4
cukier waniliowy	1
masa	50 dag
ser biały	50 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki na ciasto dokładnie wyrobić. Następnie powstałym ciastem wylepić dno i boki tortownicy. Zrobić masę: ser biały 3 razy przepuścić przez maszynkę dodać cukier, cukier waniliowy i żółtka. Wymieszać z mąką, pianą z białek i skórką pomarańczową. Powstałą masę wyłożyć na przygotowane ciasto i piec w piekarniku ok. godzinki. ostudzone ciasto zalać gotową polewą czekoladową.