

Tort serowy



MAGDA1995



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biskopt

jajko	6
cukier	1 szklanka
mąka	1 1/2 szklanki
proszek do pieczenia	1 1/2 łyżeczki
masa	
ser zmielony	60 dag
masło	1/2 kostki
jajko	3
mleko	1/2 szklanki
mąka ziemniaczana	2 czubate łyżki

aromat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło i cukier włożyć do garnka, zagotować, włożyć do tego zmielony ser i zagotować, cały czas mieszając. Dodajemy żółtka, następnie pianę z białek, mleko z rozmieszaną w nim mąką ziemniaczaną. Wszystko razem zagotować. Biskopt przekroić na połowy i przełożyć masą. Na wierzch można poleać polewą.