Sernik

MAGDA1995

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Masa serowa

3 szklanki mleka

1 szklanka cukru

2 budynie śmietankowe

2 cukry waniliowe

kruche ciasto

10 DAG MARGARYNY

20 DAG MĄKI

7 dag cukru

1 łyżeczka proszku do pieczenia

olej	1/2 szkl.
żółtko jajek	2 szt.
żółtko jajek	4 szt.
jajko	2 szt.
ser	1 kg (zmielone)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masa serowa:
Wszystko zmiksować.
Kruche ciasto:
pianę z 6 białek ubić z 4 łyżkami cukru pudru i 1 łyżeczką maki ziemniaczanej. Ciasto na blaszce ubić palcami. wlać ser i piec 1 godzinę. Wyjąć z piekarnika i na gorące wyłożyć ubitą pianę i posypać wiórkami kokosowymi. Zapiec wszystko jeszcze 10-15 minut, żeby zarumieniło się na wierzchu.