

SERNIK TERENI



ANETA69



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	20 dkg
cukier puder	10 dkg
margaryna	1/2 kostki
proszek do pieczenia	1 opakowanie
jajko	9 szt
ser biały	1 kg
cukier	2 szklanki
budyń śmietankowy	1 szt
cukier waniliowy	1 opakowanie
śmietana	1 szklanka
rodzynki	1 opakowanie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z mąki, cukru pudru, margaryny, 1 jajka, oraz 1 łyżeczki proszku do pieczenia zarabiamy ciasto, wykładamy nim spód blaszki. Ser raz zmielony przez maszynkę dajemy do dużego garnka mieszamy ze wszystkimi składnikami (8 żółtek, 2 szkl. cukru, budyń śmietana, 1 łyżeczka proszku do pieczenia 1 cukier waniliowy) dodajemy pianę z białek mieszamy i wlewamy na blaszkę z ciastem. Na koniec dajemy rodzynki. Pieczemy 1 godzinę w temp. 180 stopni.