

SERNIK



WERONIKA25



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka pszenna	2 szklanki szklanki
cukier	1/2 1/2 szklanki
margaryna	250 g
żółtko jajek	2
cukier wanilinowy	1/2 8 g op,
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
biały ,półtłusty ser	1000g
mleko	1 szklanka
cukier	1 szklenka
olej	1/2 szklanki
jajko	2
żółtko jajek	4
cukier wanilinowy	1/2 (8 g) op.
wiórki kokosowe	100 g
białko	6
cukier puder	2 łyżki
margaryna do wysmarowania blaszki	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

CIASTO

1. Margarynę, żółtka, cukier, cukier wanilinowy, mąkę oraz proszek do pieczenia połączyć i wyrobić ciasto.

2. Ciasto przełożyć do wysmarowanej margaryną blaszki.

MASA SEROWA

1. Cukier i cukier wanilinowy utrzeć z jajkami oraz żółtkami.

2. Ser zmielić i dodać do jajek.

3. Wsypać budyń.

4. Stopniowo wylewać olej, a następnie mleko

PIANA

1. Ubić pianę z jajek, dodać cukier i wiórki.

SERNIK

1. Masę serową wylać na ciasto i piec 45 minut temp. 200.C.

2. Na masę wlać pianę.

3. Piec w temp. 150.C przez około 20 minut.