

sernik z wiśniami



MAŁPECZKA18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	30 dag
margaryna	20 dag
cukier	10 dag
cukier puder	15 dag
2 łyżki roztopionego masła	
2 łyżki rozpuszczonej żelatyny	
wiśnie bez pestek	
migdały w płatkach do dekoracji	
galaretka wiśniowa	1 szt.
twaróg	1 (mielony)
żółtko jajek	3 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z margaryny, mąki, cukru zagnieść ciasto, schłodzić, rozwałkować, wyłożyć dno formy. piec 20 min w 200 st. Żółtka utrzeć z pudrem, wymieszać z twarogiem, masłem i żelatyną, wyłożyć na wystudzone ciasto. Galaretkę rozpuścić w 1\2 litra wrzątku, ciepłą wymieszać z zamrożonymi wiśniami lub świerzymi. wyłożyć na ser, zastudzić.