

Prosty sernik



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

tłusty ser mielony	1 kg
jajko	9 szt
masło	3/4 kost
proszek do pieczenia	1 opak
mąka	3 łyżki
cukier	1 szkl
sól	
rodzynki	100 g
cukier puder	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło stopić. Żółtka ubić z cukrem i cukrem waniliowym, wymieszać z masłem i serem. Białka ubić z solą na sztywną pianę, dodać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i rodzynki wymieszać. Przełożyć do formy, wstawić do piekarnika i piec w 180 stop. Przez 1 godz. Gotowy sernik posypać cukrem pudrem.

tłuszcz do blachy