

ZŁOTA ROSA



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	2 szkl
jajko	6 szt
cukier waniliowy	1 opak
margaryna	0,5 kost
proszek do pieczenia	1 łyżka
sok z cytryny	
mleko	2 szkl
budyń śmietankowy	1 opak
olej	1/2 szkl
cukier zwykły	1,5 szkl
ser biały	750 (mielony)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

CIASTO

Zagnieść ciasto z margaryną, 3 żółtkami, mniejszą połową szkl. cukru, mąką, proszkiem do pieczenia, cukier waniliowy.

Ciastem wyłożyć spód i boki blachy.

MASA

Ser, 3 całe jajka, szkl. cukru, budyń śmietankowy, sok z cytryny, olej i mleko.

Połączyć wszystkie składniki, dobrze wymieszać robotem.

Wylać masę na ciasto, masa będzie bardzo rzadka, ale ma tak być.

Włożyć do piekarnika na godzinę piec w 180 stop.

Na dziesięć minut przed końcem pieczenia na wierzch ciasta wyłożyć pianę ubitą z pozostałych 3 białek i resztą cukru. Zapiec.