

sernik cytrynowy



CARALAJNA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ciastka	100 g pełnoziarniste
masło	70 g
twaróg	500 g tłusty
jaja	3 średne
cukier	5 łyżek
skórka z cytryny	1 cytryna

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciastka rozdrobnić z masłem i wyłożyć nimi formę o średnicy 16 cm. Nie zapiekałam spodu, ale można 15 min. 180 stopni.

Jaja i cukier ubić, dodać twaróg i startą skórkę z 1 cytryny, połączyć w malakserze na gładką masę. Masę tą wyłożyć na spód z ciastek. Piec 30-40 minut w 170 stopniach.

Po wystygnięciu kroić. Smacznego.

To nie pomyłka, w tym przepisie nie ma budyniu ani skrobi.