

SERNIK



KATARZYNA156



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

twaróg	1 kg
cukier	1 szklanka
budyń	2 szt
masła	1 kostka
cukier waniliowy	1 szt
proszku do pieczenia	1 łyż
jaja	9 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukier, cukier waniliowy, masło i żółtka utrzeć mikserem 10 minut. Następnie małymi partiami dodawać ser (zmielony 1 raz przez maszynkę) i ucierać. Dodać budyń oraz proszek do pieczenia i dalej ucierać. Ubić pianę na sztywno i dodać do masy. Piec w temperaturze 150 - 160 stopni C około 1,5 godziny