

sernik z morelami



ANNA216



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	3 szt.
cukier	15 dag
cukier waniliowy	2 op.
mąka	8 dag.
mąka ziemiaczana	5 dag
Żelatyna wieprzowa Prymat	5 łyżeczek
morele	1 puszka
proszek do pieczenia	0,5 łyżeczki
śmietana kremówka	20 dag
cukier puder	2 łyżki
twaróg	50 (mielony)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oddzielić żółtka od białek, Białka ubić z 2 łyżkami wody. Stale ubijając, wsypywać cukier, sol, i 1 op. cukru waniliowego. Dodać żółtka i obie mąki wymieszane z proszkiem do pieczenia. >Przełożyć do blachy, piec 10 do 15 minut w temp 200st. Żelatynę rozpuścić >Morele odsączyć z zalewy, pokroić w kostkę, Twaróg utrzeć z sokiem oraz z cukrem kryształem i cukrem waniliowym. Biszkopt wyjąć z piekarnika. Ostudzić. Śmietanę ubić na sztywno, połączyć z masą serową. Żelatynę rozpuścić podgrzewając na ogniu. Wymieszać z kremem serowym, i morelami. Ciasto przekroić wzdłuż. Przełożyć tężejącym kremem. Wstawić na 4 godz. do lodówki.