

Sernik puszysty



AGNIESZKA/PICOLA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	30 kg
margaryna	1 i 3/4 kostka
cukier	30 dkg
jajko	10 szt
kakao	2 łyżki
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
ser biały	1,5 kg
olejek migdałowy	1 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z mąki, 3/ margaryny, 2 żółtek, 15 dkg cukru, 2 łyżek kakao i 2 łyżeczek proszku do pieczenia zrobić ciasto. Wstawić na 2 godziny do zamrażarki. Podzielić na pół (spód i wierzch sernika) i zetrzeć na tarce o grubych okach. Żółtka z cukrem i margaryna utrzeć na białą masę, dodać białko ubite na sztywno. Na końcu dodać ser (trzy razy przemielony) i wszystko dokładnie utrzeć. Na wierzch dać drugą warstwę stratego ciasta.