

Sernik z pianą



ALAAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	1 szkl
masło	15 dkg
cukier	1 łyżka
żółtko jajek	1 szt
proszek do pieczenia	0,5 łyżeczki
żółtko jajek	5 szt
cukier	3/4 szkl
cukier waniliowy	1 szt
masło roztopione	5 dkg
mąka	2 łyżki
budyń śmietankowy	1 szt
białko	3 szt
cukier	2 łyżki
mandarynki w puszcze w zalewie	1 szt
rodzynki	10 dkg
twaróg	0,5 (półtusty, mielony)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Spód :

Z podanych składników zagnieść ciasto, białko odłożyć do osobnego naczynia. Ciastem wylepić okrągłą tortownicę i podpiec na złoty kolor w 190 st.C.

Masa serowa :

Żółtka utrzeć z cukrem i cukrem wanilinowym, dodać twaróg i zmiksować na gładką masę.

Następnie dosypać budyń w proszku, mąkę, dolać roztopione masło. Białka ubić z cukrem na sztywną pianę, połączyć delikatnie łyżką z masą serową. Połowę wylać na podpieczony spód, ułożyć mandarynki i przesypać rodzynkami, uzupełnić resztą masy serowej. Piec ok. 50-55 min. w piekarniku o temp. 180 st.C. Na 15 min. Przed końcem pieczenia posmarować sernik pianą ubitą z 3 pozostałych białek z 3 łyżkami cukru.