

Serowy muszynek



GOOFY9



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ser biały	50 dag
jaja	3 sztuki
cukier puder	15 dag
masło	2 łyżki
cukier waniliowy	1/2 łyżki
mąka ziemniaczana	1/2 łyżka
cukier	2 szklanki
woda	3/4 szklanka
magraryna	1 kostka
kakao	2 łyżki
jaja	6 sztuk
mąka	3 1/2 szklanka
wódka	1 kieliszek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło ucieramy z żółtkami, cukrem i serem. Dodajemy pianę z białek, mąkę, cukier waniliowy. Całość łączymy i wylewamy na blaszkę.

Cukier, wodę, margarynę, kakao - zagotowujemy. PO lekkim ostygnięciu ubijamy na sztywno pianę z białek. Do ciasta dodajemy żółtka. Całość miksujemy i dodajemy stopniowo mąkę oraz wódkę. Na koniec dodajemy pianę z białek i delikatnie mieszamy. Powstałą masę przelewamy na masę serową. Pieczemy 1 godzinę w temperaturze do 200 stopni. Przed podaniem posypujemy cukrem pudrem.