

Sernik Moniki



MONIKA179



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	5
mąka	3
margaryna	1,5
cukier	
cukier puder	
kakao	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka, mąkę, proszek do pieczenia, margarynę i cukier - wszystko razem zagnieść (białka odstawić na potem). Ciasto wstawić do lodówki.

Przepis na ciasto serowe: Margarynę, cukier, żółtka, serki waniliowe, mąkę ziemniaczaną i białka ubite z 2 jajek - wszystko razem wymieszać.

Przekładanie ciasta: Ciasto kruche przekroić na pół. Jedną połowę rozwałkować, wylać ciasto serowe. Drugą połowę ciasta kruchego przekroić jeszcze raz na pół. Do jednej dodać 2 łyżki kakao i zetrzeć na tarce. Na ciasto serowe ubić pianę z białek pozostałych z ciasta kruchego i wyłożyć na cisto kakaowe, a na pianę zetrzeć na tarce pozostałe ciasto kruche.

Piec 50 - 60 minut w temperaturze 170 stopni C.