

serniczek



JUSTYNA84



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

serki homogenizowane	4 130g
śmietanka 30 %	2 szt
Żelatyna wieprzowa Prymat	7 łyżeczek
cukier	3 łyżki
biczkopt	
jaja	5 szt
cukier	1 szklanka
mąka	1 szklanka
proszek do pieczenia łyżeczka	1

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ubij jaja z cukrem dodaj mąkę i proszek ,rozlej na blaszkę i piec w 180 C ok 15 min. Śmietane ubij z ukrem dodaj żelatyne i serki homo ,następnie rozprowadz mase na upieczony biszkopt górze można posypać kokosem,lub rodzynekami.