

pulchny sernik



IZOLDAAA6



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	7 szt
cukier puder	40 dag
masło	10 dag
rodzynki	10 dag
migdały	10 dag
drożdże	1 1/2 dag
twaróg	75 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

migdały posiekać. formę natłuścić i posypać bułką tartą. rodzynki opłukać i osuszyć. z 4 jajek oddzielić żółtka. ser 2-krotnie zemleć, przełożyć do makutry, utrzeć z cukrem i wciąż ucierając, dodawać na przemian po 1 żółtku i po 1 jajku, a następnie tłuszcz i rozkruszone drożdże, po czy wymieszać z bakaliami. z białek ubić sztywną pianę, połączyć z masą serową, włożyć do formy. piec 40-50 minut w 180 st.C.