

Sernik z piernikami



GOOFY9



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

margaryna	1 1/2 kostka
cukier puder	1/2 szklanka
mąka	1 1/2 szklanka
żółtko jajek	2 sztuki
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
mak	30 dag
jajko	12 sztuk
cukier puder	20 dag
olejek migdałowy	
ser	1 kg
cukier	30 dag
budyń śmietankowy	1 opakowanie
bakalie	
pierniczki	nadziewane w czekoladzie dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z 1/2 kostki margaryny, z mąki, 1/2 szklanki cukru pudru, żółtek i 1 łyżeczki proszku do pieczenia wyrobić kruche ciasto. Mak sparzyć i zmielić. 4 żółtka utrzeć z cukrem, dodać mak, 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia, olejek i bakalie. Z 4 białek ubić pianę i delikatnie wymieszać z masą makową. Ser zmielić, margarynę utrzeć z cukrem i stopniowo dodawać po 1 żółtku (w sumie dodać ich 8), ser, budyń i proszek do pieczenia. Z pozostałych białek ubić pianę i wmieszać w masę serową. Na blachę wyłożyć kruche ciasto, masę makową, połowę masy serowej, pierniczki, pozostała masa serowa. Piec w temperaturze 200 stopni około 50 minut.