

Sernik Królewski ala Ewa



EWA99



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka ziemniaczana	2 łyżki
masło stopione	150 gram
cukier puder	1,5 szkl.
aromat waniliowy	
twaróg	1 kg
ziemniaki	1 szt.
cukier waniliowy	1szt
skórka pomarańcza	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do roboty !

Na samym początku dajemy pół kostki stopionego masła do tego dodajemy cukier to wszystko razem rozdrabniamy mikserem. Następnie dodajemy 10 żółtek i wszystko miksujemy. Teraz dodajemy zmielony ser z ziemniakiem,,po dodaniu znowu miksujemy. Następnie dodajemy cukier waniliowy, budyń oraz sok z cytryny , 2 łyżki mąki ziemniaczanej a także skórka pomarańcza. . Na samym końcu dodajemy ubitą pianę z białek. Piec ok 50 min w piekarniku elektrycznym a w gazowym ok 1 godz 40 min. w temperaturze 200 stopni.

Smacznego !!