Sernik makaronowy



IZABELA29

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron - grube rurki	25 dag
jajko	5
cukier	2 szklanki
budyń waniliowy	1
mąka pszenna	1 łyżka
masło	1/2 kostki
proszek do pieczenia łyżka	
Biszkopty	1 paczka
twaróg	60 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron gotujemy wg przepisu na opakowaniu .Studzimy .Twaróg przekręcamy 3 razy ,jeśli mamy kupny gotowy to oczywiście nie.Żółtka ucieramy z cukrem i masłem na pulchną masę .Ubijamy białka na sztywną pianę .Delikatnie łączymy je z masą żółtkową i twarogiem oraz pozostałymi składnikami.Dno blaszki wykładamy biszkoptami .Wylewamy część masy serowej ,grube rurki makaronowe i znów masę serową .Sernik piec około 1 godziny w temp. 170* C .Po wystudzeniu polewamy polewa i posypujemy wiórkami kokosowymi.