sernik



KATARZYNA/KATE1980

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	10
masło	30 dag
cukier puder	40 dag
kasza manna	5 dag
rodzynki	2 łyżki
skórka pomaraczowa	2 łyżki
twaróg	1 (pełnotłusty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ser biały przepuścić przez praskę. Masło utrzeć z żółtkami dodać cukier puder, cukier waniliowy i twaróg. Następnie dodać pianę z białek, kaszę, rodzynki, skórkę pomarańczową i sól. Wszystko delikatnie wymieszać. Masę przelać do wcześniej wysmarowanej i wysypanej bułką tartą formy. Piec ok. godziny w temp. 185 stopni.