

Sernik ze smietaną



MAGDALENA/MADIJA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

biały ser	1kg
śmietana 30%	0,5 l
cukier	1 szklanka
jajko	8
budyń śmietankowy	2
maka (ciasto)	2 szklanki
cukier (ciasto)	0, 5szklanki
masło -ciasto	1/2
żółtka (ciasto)	2
proszek do pieczenia (ciasto)	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z podanych składników zarobic kruche ciasto i włożyć do lodówki.
Ser zmielić. Żółtka utrzeć z cukrem, dodać ser i budyń. Śmietanę ubić, dodać do sera. Na koncu dodać ubita pianę z białek i delikatnie wymieszać. Ciasto rozwałkować, wyłożyć na blachę wysmarowaną tłuszczem. Posypać kakao, włożyć masę serową. Piec ok. 1 godziny.