

sernik z kruszonką



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	1 szklanka
margaryna	1/2 kostki
cukier	3 łyżki
żółtko jajek	1
cukier	2/3 szklanki
jajko	5
budyń waniliowy	1
kruszonka; mąka	2/3 szklanki
margaryna palma	3 łyżki
masa	1 kg
twaróg	1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki ciasta zagnieść i wylepić nim dno tortownicy. Przygotować masę serową. Zmielony twaróg utrzeć z żółtkami, margaryną, cukrem oraz budyniem. Białka ubić na sztywną pianę i dodać do masy serowej. Wlać na ciasto i zagnieść składniki kruszonki. Posypać sernik. Piec ok. godziny w temp. 180 stopni.