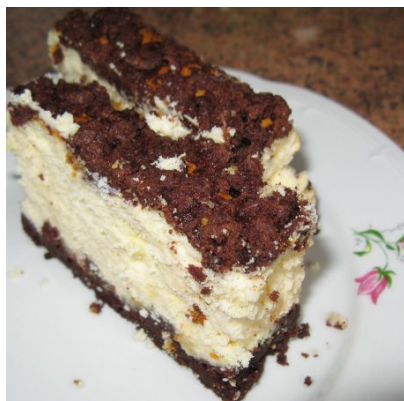


Sernik z kruszonką kawową



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ciasto: mąka	25 dag
margaryna	20 dag
cukier puder	15 dag
kakao	3 łyżki
margaryna	1/2 kostki
jajko	5
cukier	25 dag
ugotowane ziemniaki	3
masa	80 dag
ser biały	80 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę posiekać z margaryną, kakao, cukrem pudrem nie zagniatą tylko takie kluchy wsypać na talerz i odstawić na ok. pół godziny do lodówki. Ser i ziemniaki przekręcić przez maszynkę, żółtka utrzeć z margaryną i cukrem, dodać ser i razem ucierać. Aż masa stanie się jednolita. Dodać zapach i pianę z białek oraz rodzynek. Całość wymieszać. Do tortownicy wsypać połowę kruszonki aby równo pokryło całe dno na to wyłożyć masę serową i posypać pozostałą kruszonką. Piec ok. 45 minut.