

pyszny sernik



DANUTA15



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jaja	7 szt
cukier2	2 szkl.
cukier	1 op
masło0	0,5 kostki
budyń waniliowy	2 opakowania
ser biały	1 (twarogowy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ser dwukrotnie przepuścić przz maszynkę. Żółtka ubić z cukrem i cukrem waniliowym. Białko ubić na sztywną pianę.ozpuścić masło, a następnie odstawić do wystygnięcia.

Do zmielonego sera dodać żółtka ubite z cukrem, następnie stopione masło. Do ciepłej masy dodać ubite białka oraz zapach i mąkę ziemniaczaną i budyń waniliowy, Wszystko wymieszać wlać do blachy wysmarowanej tłuszczem. Piec około godz aż lekko zbrązowiej. posypać cukrem pudrem