

Sernik Wiedeński



IKNKIRKE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

| | |
|----------------------------|------------------|
| jajko | 6 szt. |
| cukier puder | 40 dag |
| masło lub margaryna | 10 dag |
| kasza manna | 2 łyżki |
| puszka brzoskwini | 1 |
| ser biały | 1 kg (twarogowy) |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ser przepuścić przez maszynkę. Masło utrzeć na masę, dodawać kolejno żółtka, cukier i ser. Ucierać starannie. Dodać kaszę manną. Z białek ubić pianę i włożyć na masę serową i ostrożnie wymieszać. Brzoskwinię odsączyć z syropu, pokroić w kostkę, dodać do sernika i delikatnie wymieszać. Wyłożyć do tortownicy wysmarowanej tłuszczem i posypanej bułką tartą. Wstawić do rozgrzanego piekarnika. temperatura ok. 175C. Piec 50m - 60 minut.