

Izaura-sernik



IRENA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

poniżej ;)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

składniki na ciasto:

- 2 szklanki mąki
- ½ szklanki cukru
- 1 jajko
- 1 kostka palmy
- 1 ½ łyżeczki proszku do pieczenia
- 4 łyżki kakao

Wszystko razem zagnieść.

Zagniecione ciasto podzielić na dwie części i włożyć do zamrażalnika na około 1 godziny, następnie jedną część zetrzeć na tarce i ułożyć na dno foremki, na to ułożyć masę twarogową i na wierzch zetrzeć drugą część ciasta. Upiec w temperaturze 190stopni. Czas pieczenia około 1 godziny. Po upieczeniu posypać cukrem pudrem.

SKŁADNIKI NA MASĘ TWAROGOWĄ:

- 1 kg twarogu
- 1 ½ szklanki cukru
- ¼ kostki palmy
- 6 jajek
- olejek pomarańczowy
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej

Palme, cukier, żółtka utrzeć, dodać twaróg, olejek i kartoflanę, oraz pianę ubitą z białek.