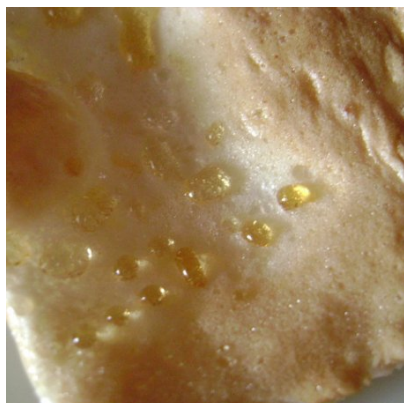


sernik z rosa



SYLWIACHMIEL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	30 dag
cukier	15 dkg
margaryna	15 dag
żółtko jajek	2 szt
jajko	1 szt
proszek do pieczenia łyżka	1 łyżeczki
twaróg	1 kg
mleko	2 szkl
cukier	1 szkl
żółtka jaj	4 szt
jajko	2 szt
budyń śmietankowy	1 opak
białko	4 szt
cukier drobny	1 szkl

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

make mieszamy z proszkiem,dodajemy miekka margaryne,zoltka,jajka i cukier.zagniatamy.ciastem wylepiamy natluszczona blache,formujemy wysokie brzegi. jajka cukier i zoltka ubijamy,dodajemy zmielony twarog i reszte skladnikow na mase.miksujemy i wylewamy na ciasto.pieczemy ok.60 minut w 190 stopniach,bialka ubijamy z cukrem,wykladamy na gorace ciasto i pieczemy jeszcze 20 minut.