

sernik dukana



PATRYCJA38



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	6 szt.
skrobia kukurydziana	4 łyżki
aromat migdałowy	5 kropli
mleko	1 szklanka
twaróg	800 (chudy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Twaróg zmielić przynajmniej dwa razy, po zmieleniu dodać do niego 6 żółtek, cukier, skrobię i aromat, wymieszać mikserem. Dodać mleko ponownie wymieszać, ubić białka, dodać do wcześniej przygotowanej masy, delikatnie wymieszać. Przełożyć do formy, wyłożonej papierem do pieczenia, piec w 180st, C. przez 60, 70 min.. Po upieczeniu i wystygnięciu schłodzić w lodówce.