

Zapiekanka z czereśniami



ALLICE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

czereśnie	50 dkg
jajko	2 szt
masło	2 łyżki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
serek homogenizowany	20 (waniliowy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wydrylowane czereśnie odsączyć z soku. Żółtka utrzeć z masłem i serem waniliowym na gładką masę. Białka ubić, dodać do masy z serem, dodać proszek do pieczenia i delikatnie wymieszać. Natłuszczoną i wysypaną bułką tartą formę do zapiekania wyłożyć czereśniami. Zalać je masą serową i zapiekać około 40 minut w nagrzanym piekarniku.