

sernik z piana



SYLWIACHMIEL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka tortowa	30 dag
cukier drobny	10 dkg
margaryna	15 dag
żółtka jaj	2 szt
jajko	1 szt
proszek do pieczenia łyżka	1 łyżeczki
twaróg	1 kg
mleko	2 szkl
cukier	1 szkl
olej	0,5 szkl
żółtka jaj	4 szt
jajko	2 szt
budyń śmietankowy	1 szt
białko	4 szt
ocet	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

make mieszamy z proszkiem.dodajemy miekka margaryne,zoltka,jajko i cukier.zagniatamy.ciastem wylepiamy natluszczona blache.
jajka,zoltka i cukier ubijamy,dodajemy zmielony twarog i reszte skladnikow.miksujemy i wylewamy na ciasto.pieczemy 60 minut w 60 stopniach.bialka ubijamy z cukrem,na koniec wlewamy lyzeczke octu.wykladamy na gorace ciasto i pieczemy jeszcze 15-20 minut.

