

Puszysty sernik



IKRAKOWIANKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	8 szt
budyń śmietankowy	2 łyżki
kasza manna	1 łyżka
margaryna	15 dag
cukier puder	25 dag
śmietana	150 ml
laska wanilii	1 szt
rodzynki	5 dag
skorka pom kandyzowana	3 łyżki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
tluszcz do formy	
twaróg	1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ser, wanilię i skórkę pomarańczową przemleć przez maszynkę. Masło, żółtka i cukier puder utrzeć na pulchną masę, dodać zmielony ser i śmietanę, dokładnie utrzeć. Wsypać rodzynki, budyń, proszek do pieczenia, kaszę mannę, dodać ubite na sztywną pianę białka, delikatnie wymieszać. Masę serową włożyć do formy wyłożonej folią aluminiową, wysmarowaną tłuszczem. Piec w nagrzanym piekarniku około 70 minut w temp 180 stopni. Po ostudzeniu wyjąć z formy.