

Sernik z delicjami



ROSIK93



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jaja	4 szt.
cukier	3/4 szklanki
mąka i kakao	3/4 szklanki mąki +kakao
cukier wanilowy	1 opakowanie
0,5 łyżeczki proszku do pieczenia	0,5 łyżeczki
szklanki wody	1/5 szklanki
cukier waniliowy	1 opakowanie
cukier	30 dag
0,5 l kremówki	0,5 l
delicje	2 paczki
polewa czekoladowa	1 szt.
dżem morelowy	1 szt.
biały ser	1 wiaderko

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Odzielić białka od żółtek. Białka ubić z cukrem na sztywną pianę. Żółtka ubić z cukrem waniliowym i wodą. Na żółtka przesiać mąkę i kakao, proszek do pieczenia. Następnie wyłożyć pianę z białek ostrożnie wymieszać. Ciasto rozprowadzić na blaszce wyłożonej pergaminem. Piec ok. 15 min. Ser, cukier waniliowy i cukier zmiksować. Na wystudzonym biszkopie rozprowadzić dżem morelowy. Następnie podzielić masę serową na pół i jedną wyłożyć na biszkop. Przełożyć delicjami i nałożyć drugą część masy serowej. Na sam koniec połączyć polewą czekoladową. Włożyć do lodówki na 2-3 godzin.