

Serniczek łąbędzy puch



Autor: **iwona-bonk**
Przepisów: **39** Ocena: **550**

> 6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- Biskopt: 5 jajek 1 łyżka oleju, 1 szklanka cukru,
- 1 łyżka gorącej wody 1 szklanka mąki, 2 łyżki budyniu sypkiego,
- 1 1/2 proszku do pieczenia, słoiczek dżemu z czarnej porzeczki 250 g
- Masa serowa: 1 kg białego zmielonego sera
- kostka masła cukier drobny 3/4 szklanki
- płatki migdałów, żurawina do posypania

Sposób przygotowania:

- 1 Białka ubić z cukrem na sztywno. Dodać po jednym żółtku, mąkę, i proszek do pieczenia. Następnie dodać olej, wodę. Piec w temp. 200 stopni C przez 1/2 godzinki. Po wystygnięciu przekrawamy na pół. Na pierwszy blat wykładamy dżem z czarnej porzeczki cały słoiczek.
- 2 Masa serowa:
1 kg białego zmielonego sera
kostka masła
cukier drobny 3/4 szklanki
Masło z cukrem ucieramy, dodajemy do sera i miksujemy. Gotową masę przekładamy na biskopt, wysmarowany dżemem. Przykrywamy drugą częścią na górę wykładamy resztę masy serowej. Posypujemy płatkami migdałów i żurawiną.



Twoje notatki do przepisu: