

Sernik z rosą



Autor: **izabella22**

Przepisów: **18** Ocena: **460**



> 6 os.



> 60 min



Średnie



Przystępne



Składniki:

- 3 łyżki cukru
- 15 dag margaryny
- 1 żółtko
- 1 całe jajko
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 szkl mąki
- 1 kg sera z wiaderka
- 1,5 szkl oleju
- 1 szkl cukru
- 2 szkl mleka
- 2 jajka + 4 żółtka
- 1 budyn waniliowy + łyżka maki ziemniaczanej
- 5 białek + 1 szkl cukru + 1 łyżeczka octu

Sposób przygotowania:

- 1 Zmargaryny jajka maki żółtka i proszku zagnieść ciasto wyłożyć na blaszce i piec 15 min w 180 stopniach białko zostawić do piany
- 2 2 całe jajka i 4 żółtka utrzeć na puszystą masę ze szklanką cukru dodać ser olej mleko oraz budyn z maki i dokładnie zmiksować wylać na podpieczone ciasto i piec 45 minut w 180 stopniach po tym czasie ubić 6 białek z cukrem na sztywną pianę na końcu dodać ocet i wylać na sernik piec jeszcze 20 minut w 170 stopniach

Twoje notatki do przepisu: