

Sernik z rosą



Autor: **asiunia54**
Przepisów: **37** Ocena: **413**

 > 6 os.  60 min  średnie  przystępne



Składniki:

- mąka, 30 dkg
- cukier- do ciasta, 10 dkg
- MARGARYNA LUB MASŁO, 10 dkg
- śmietana lub smalec, 1 łyżka stołowa
- żółtka -do ciasta, 2
- całe jajko, 1
- proszek do pieczenia, 2 łyżeczki
- twaróg, 1 kg
- cukier -do masy serowej, 1 szkl
- olej, 1/2 szkl
- mleko, 2 szkl
- budyń śmietankowy lub waniliowy, 1 opakowanie
- Jaja, 2 szt
- żółtka- do masy serowej, 4
- cukier waniliowy, 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto: mąkę posiekaj z margaryną, dodaj 10 dkg cukier; śmietanę lub smalec, 2 żółtka; 1 całe jajko; proszek do pieczenia- wszystko zagnieść. Blachę wysmarować lekko margaryną. Wylepić ciastem dno i boki blachy.
- 2 Masa serowa: Twaróg, cukier; olej, mleko, 2 jaja całe; żółtka zmiksować. Wsypać do tego cukier waniliowy i budyń jeszcze trochę zmiksować. Wylać masę serową na blachę wyleioną ciastem. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180st. C i piec ok. 50 min na lekko złotawy kolor. Chwilę przed końcem pieczenia ubić pianę na sztywno z pozostałych białek i 1 szkl. cukru. Pianę wyłożyć na upieczony gorący placek i piec jeszcze ok 10 min.

Twoje notatki do przepisu: